

PRIMI PIATTI

Penne asparagi e speck

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le **penne asparagi e speck** sono un primo piatto molto saportito e invitante, perfetto per la stagione primaverile in cui questi ortaggi si trovano freschi sui banchi del mercato. Un primo piatto dal gusto particolare e dalla cremosità incredibile, piacerà di certo a tutti i vostri ospiti. Lo speck croccante si sposa benissimo con la morbidezza della ricotta e grazie al sapore caratteristico degli asparagi si dà vita a una portata straordinaria.

Un primo piatto primaverile e gustoso perfetto da portare a tavola quando si vuol fare bella figura senza star troppo tempo ai fornelli.

Seguite il passo passo e di certo vi verrà in maniera

perfetta! Se amate i primi cremosi provate anche questi vermicelli cremosi con zucchine speziate, un piatto eccezionale!

INGREDIENTI

PENNE LISCIIE 400 gr

ASPARAGI 500 gr

SPECK 200 gr

PANNA 200 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle penne asparagi e speck, pulite gli asparagi rimuovendo la parte finale del gambo, dividete le punte ed eliminate la parte filamentosa con un pelapatate.

Aggiungete i gambi nel cestello della pentola a vapore e lasciate cuocere fino a che non diventano morbidi.



2 Nel frattempo tagliate a dadini lo speck e dividete a metà le cime degli asparagi.

Scaldate un giro d'olio in una padella e rosolate lo speck.



3 Quando lo speck si è ben rosolato, unite le cime degli asparagi.



4 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e portate a bollore. Quando l'acqua bolle, salate e tuffate la pasta lasciandola cuocere al dente.



5 Trasferite i gambi cotti degli asparagi in una ciotola e frullateli.



6 Aggiungete il sale, il pepe e la panna e frullate nuovamente.



- 7 Quando lo speck e cime di asparagi sono ben cotti, prelevateli dalla padella e mettete da parte.



8 Versate nella stessa padella la crema d'asparagi e fate prendere calore.



9 Scolate la pasta e aggiungete in padella amalgamando bene con la crema.



10 Unite, a questo punto, le punte e lo speck e mescolate.

Servite le penne con asparagi e speck ben caldi.



CONSIGLIO

Cosa posso utilizzare al posto dello speck?

Puoi usare la pancetta ma anche il prosciutto cotto.