

PRIMI PIATTI

Penne con asparagi selvatici

di: *Taly*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



Le penne con gli asparagi selvatici sono un piatto primaverile per eccellenza. Difficili da trovare nei mercati ma per gli amanti degli asparagi sono una grandissima prelibatezza, soprattutto per il loro sapore molto intenso.

INGREDIENTI

PENNE 400 gr
ASPARAGI SELVATICI 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALSICCIA DI MAIALE stagionata - 100 gr
PANNA 4 cucchiari da tavola
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BRODO VEGETALE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Far soffriggere, in una padella capiente l'aglio sminuzzato, senza fargli prendere colore.

Tagliare la salsiccia a fettine, metterla a rosolare con l'aglio per qualche istante, evitando

di farla seccare troppo.

Aggiungere il brodo, il prezzemolo spezzettato e un pò di pepe.

Coprire la padella e abbassare la fiamma al minimo, aspettando che il brodo si ritiri, ma non del tutto.

La salsa non deve risultare troppo asciutta. Infine legare con la panna, aggiustare di sale se occorre.



2 Cuocere le penne al dente e mantecarle bene nella salsa.



3 Aggiungere un po' di pepe macinato al momento e servire la pasta subito, ben calda!

