

PRIMI PIATTI

# Pennette agli asparagi e gamberetti

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Se avete voglia di un piatto sifiozioso, semplice e molto saporito, allora possiamo affermare che le pennette agli asparagi e gamberetti fanno proprio al caso vostro. Una ricetta molto semplice da fare, ideale nella stagione primaverile, quando gli asparagi si trovano freschi al mercato, ma da non trascurare anche nelle altre stagioni perchè viene in maniera egregia anche con quelli surgelati.

La dolcezza degli asparagi si sposa in maniera perfetta con il sapore delicato dei gamberetti e insieme danno vita a un mix davvero sorprendente.

In questo caso abbiamo utilizzato delle pennette,

ma voi potete scegliere il tipo di pasta che vi piace di più. E per una versione più cremosa potete anche frullare una parte degli asparagi, creando una salsina deliziosa.

Provate questa nostra ricetta e ci darete ragione!

## INGREDIENTI

PENNETTE 400 gr

ASPARAGI 300 gr

GAMBERETTI 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

BRODO DI PESCE 250 ml

BURRO 1 cucchiaio da tè

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle pennette con gli asparagi e gamberetti, per prima cosa mettete subito sul fuoco una pentola con dell'acqua e sale dove lesserete le pennette, il sugo si prepara nel tempo di cottura della pasta.

Scaldare l'olio extravergine d'oliva in padella insieme a due spicchi d'aglio in camicia.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite gli asparagi tagliati a pezzetti e lasciateli soffriggere.



2 Quando gli asparagi giungeranno a metà cottura, unite alla padella anche i gamberetti e

continue a rosolare per altri 2 minuti circa.





**3** Dopo qualche minuto bagnate il sugo con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare la frazione alcolica a fiamma alta.

Nel frattempo avrete buttato la pasta nell'acqua in ebollizione, portatela a cottura al dente.

Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il sugo e saltatela brevemente.

Unite, a questo punto, al sugo il brodo di pesce e lasciate insaporire il tutto.





4 Servite immediatamente le pennette ben calde.

