

PRIMI PIATTI

Pennette al pesto di asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La preparazione piuttosto semplice e veloce, unita al particolare effetto visivo, rende le penne al pesto di asparagi una valida ricetta da preparare quando si vuole fare bella figura, si ha poco tempo e magari anche qualche ospite vegetariano.

INGREDIENTI

350 g di penne
300 g di asparagi
20 g di pinoli (più una manciata per guarnire)
olio evo
20 g di pecorino grattugiato
80 g di parmigiano reggiano
sale e pepe bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'acqua a bollire, mondate gli asparagi togliendo la parte del gambo più dura e pelandoli per eliminare le parti fibrose superficiali(si può usare pelapatate). Legateli con uno spago e metteteli a lessare in acqua salata con la cima rivolta in alto e fuori dall'acqua (le cime son così tenere che si lesseranno da sole con il vapore).

Scolateli, lasciateli intiepidire e tagliateli a pezzetti tenendo da parte le cime.

Ponete nel mixer i pezzetti di asparagi (tranne le cime), i pinoli, i formaggi grattugiati, il pepe, il sale e frullate. Aggiungete man mano l'olio finche non acquisiscono una consistenza tipo crema densa e omogenea.

Lessata la pasta in abbondante acqua salata (ancora meglio usare quella degli asparagi) scolatela al dente e condite con la crema di pesto ottenuta, e guarnire il piatto con le cime avanzate e una manciata di pinoli.

Buon appetito!!!