

PRIMI PIATTI

Pennette asparagi e fontina

di: *Marilena*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g asparagi
400 g penne
200 g fontina valdostana
100 g burro
80 g parmigiano grattugiato
30 g scaglie di parmigiano

Preparazione

1 Lessate la parte tenera degli asparagi separatamente dalle punte e tenete da parte queste ultime per la decorazione finale del piatto.

Frullate la parte terminale degli asparagi con un po' di burro morbido ed insaporite in padella questa crema ottenuta, con il resto degli asparagi tagliato a pezzetti e il rimanente burro.

Intanto tagliate la fontina a piccoli cubetti e lessate la pasta.

Mantecate la pasta in padella con gli asparagi, la fontina e il parmigiano grattugiato fin quando non comincia a fondere.

Unite le scaglie di parmigiano ed impiattate decorando con le punte di asparagi.

Note