

PRIMI PIATTI

Tagliatelle agli asparagi, mele e noci

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un condimento rapido e ricco di sapore ma al tempo stesso reso fresco dalla presenza della mela. Ottimo piatto per un menù leggero e raffinato.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

ASPARAGI 350 gr

MELE RENETTE 1

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

CIPOLLE ½

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Preparate la pasta all'uovo, fate riposare l'impasto per mezz'ora e confezionate le tagliatelle.

Pulite e tritate la cipolla e fatela imbiondire in padella con poco olio.

Aggiungete, quindi, gli asparagi precedentemente lavati, spellati e privati delle parti più dure e legnose; salate, pepate e lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma dolce.



2 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolatele al dente.

Trasferite le tagliatelle in padella con gli asparagi brasati, le noci tritate e la mela tagliata a lamelle e mantecate il tutto per un paio di minuti.



3 Servite guarnendo con del prezzemolo tritato.