

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Orecchiette con asparagi

....ma se non volete le orecchiette usate le tagliatelle!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Asparagi - un bel mazzetto
- orecchiette - 350 g
- panna - 200 ml
- parmigiano - 50 g
- olio extravergine - 2 cucchiaini
- sale - q.b.
- zucchero - un pizzico

Preparazione

Prima che gli asparagi finiscano del tutto!! Preparate la pentola per cuocere la pasta e nel frattempo cucinate gli asparagi! Togliete loro le parti più dure. Poneteli in una padella con un filo d'olio, mezzo bicchiere di acqua, un pizzico di zucchero e il sale. Fate cuocere. Aggiungete la panna e il parmigiano. Fate restringere e poi vi versate le orecchiette, al dente, ma non troppo scolate! Fate saltare e aggiungete, ancora, qualche cucchiaino di parmigiano. Quando avranno assorbito tutto il liquido, impiattate e guarnite con qualche asparago lasciato intero e un po' di parmigiano!!!

