

Penne con Salsa di Asparagi



Per 🍴🍴

Ingredienti

180 g di penne
7 grossi asparagi
1 spicchio d'aglio
sale e olio
pepe
1 noce di burro
1/2 cucchiaino di farina
150 g di latte
20 g di marzolino
10 g di parmigiano

Procedimento

Lavare gli asparagi, tagliare la parte più dura del gambo, lessarli in acqua salata, scolare, passare sotto l'acqua fredda e tenere da parte.

Preparare la salsina: in un pentolino fare fondere il burro, aggiungere la farina, il latte, una presa di sale e portare a bollore mescolando di continuo, aggiungere il marzolino e il parmigiano tagliati a cubetti, 2 asparagi tagliati a rondelle e frullare il tutto, spegnere il fuoco e tenere da parte. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata (io l'ho cotta in quella degli asparagi) e nel frattempo in una padella, soffriggere leggermente lo spicchio d'aglio con l'olio, aggiungere gli asparagi tagliati a dadini (tenere da parte qualche cimetta per decorare) e aggiustare di sale. Scolare la pasta e passarla in padella con gli asparagi, togliere l'aglio e aggiungere la salsa agli asparagi, mescolare, spolverare con del pepe e guarnire con qualche cima di asparago tagliata a metà. Servire caldo.