

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Tagliatelle con Asparagi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 Gr. di tagliatelle all'uovo
20 Gr. Olio Evo
6 gr. di Cipolla
10 Gr. Burro
10 Gr. Farina
160 Gr. Latte



PREPARAZIONE:

Prendere gli asparagi e tagliare il gambo fino alla parte bianca, lavare e mondare gli asparagi e passare con un pelapatate o pela asparagi la parte più fibrosa dei gambi.

Tagliare gli asparagi a rondelle e tenere le punte da parte.

Sbollentate gli asparagi a rondelle per renderli un po' più teneri.

Nel frattempo sciogliere il burro con l'olio, poi aggiungere la farina setacciata, una volta che tende a diventare color nocciola aggiungere il latte e mescolate, possibilmente con una frusta, fino a quando comincia a diventare un po' più consistente.

A questo punto aggiungere gli asparagi a rondelle e portate il tutto a bollore, fino ad ottenere un composto cremoso tipo "besciamella".

Mentre l'acqua arriva a bollore fate appassire la cipolla in padella con un po' di olio e successivamente saltate le punte degli asparagi, salare q.b. infine condire la pasta cotta e aggiungere le punte degli asparagi nel piatto.

Servite caldo con aggiunta di parmigiano grattugiato

Buon Appetito!

Preparazione: 15/20 min.

Tempo Cottura Salsa: 10/15 min

Tempo Cottura Pasta: 4/6 min.
a seconda se fresca o
confezionata



Difficoltà: facile

