

Pasta asparagi e burrata

La **pasta asparagi e burrata** è un ottimo primo piatto in cui il sapore dell'asparago viene messo in risalto e al tempo stesso contrastato dal gusto dolce e dalla cremosità della burrata.

La **pasta asparagi e burrata** è un primo piatto adatto a pranzi o cene in cui si vuol portare a tavola un primo piatto ricco e importante. Può essere anche gratinata al forno. Una volta che si è condita, disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e infornarla sotto il grill. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. In questo caso prima scaldarla nel forno a 200°C per 10 minuti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di asparagi
- 1 scalogno
- 100 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di burrata
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Lavare accuratamente gli asparagi sotto acqua corrente, rimuovere la parte bianca del gambo, raschiarli con un coltello non troppo affilato facendo molta attenzione a non toccare le punte, fragili e delicate.
- Tagliare i primi 2-3 cm di punta ed affettare il gambo in dischetti di mezzo centimetro di spessore. Interrompersi quando la consistenza del gambo diventa troppo dura.
- Pulire lo scalogno eliminando lo strato più esterno di consistenza cartacea e tritarlo molto finemente.
- Scaldare il brodo.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno e portarla sul fuoco.
- Far imbiondire lo scalogno a fiamma dolce, quindi alzare la fiamma, unire gli asparagi, un pizzico di sale, una macinata di pepe e far cuocere per qualche minuto a fiamma vivace.
- Unire il brodo vegetale tenendone un po' da parte, coprire e cuocere a fiamma dolce per 10 minuti circa. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo unire altro brodo.
- A fine cottura regolare di sale, spegnere il fuoco e coprire.
- Ridurre la burrata a pezzettini.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella degli asparagi, quindi accendere il fuoco.
- Prima di mettere la pasta nella padella del condimento tirare via le punte degli asparagi con una pinza da cucina e tenerle da parte.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per un minuto, girando di frequente.
- Spegnere il fuoco, mescolare per un paio di minuti per far intiepidire, unire la burrata, mescolare brevemente e servire decorando con le punte di asparagi tenute da parte.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Farfalle, fusilli, celentani, gramigna.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Una volta che si è preparata la variante al forno, è possibile anche **congelarla**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.