

Pasta asparagi e pancetta

La **pasta asparagi e pancetta** è un primo piatto primaverile in cui gli asparagi cuociono in padella assieme a pancetta affumicata e aglio, per formare un sughetto delizioso in cui condire la pasta.

La **pasta asparagi e pancetta** è ottima anche fredda. In tal caso lessarla, scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola, unire il condimento, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 40 g di pancetta affumicata
- 250 g di asparagi
- 100 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 100 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Tagliare la pancetta a cubetti di massimo un centimetro di lato.
- 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. Lo scopo è quello di togliere le foglioline dure presenti sul gambo.
- Tagliare i primi 2-3 cm di punta ed affettare il gambo in dischetti di mezzo centimetro di spessore.
- Scaldare il brodo.
- Mettere in una padella l'olio, l'aglio e farlo ben dorare su fiamma vivace.
- Unire la pancetta e farla colorire, quindi unire il vino bianco, una macinata di pepe e far evaporare.
- Togliere l'aglio, unire gli asparagi e far cuocere per qualche minuto a fiamma vivace.
- Unire un mestolo di brodo vegetale, coprire e cuocere a fiamma media per 10 minuti circa. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo unire altro brodo vegetale.
- A fine cottura regolare di sale e coprire.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, caserecce, penne.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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

