

Pasta alla crema di asparagi

La **pasta alla crema di asparagi** è un primo piatto tipicamente primaverile, quando gli asparagi si trovano freschi e sono particolarmente buoni e teneri.

La **pasta alla crema di asparagi** è ottima anche al forno. Disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e gratinarla. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. Per renderla ancora più golosa si possono aggiungere cubetti di formaggio morbido, tipo Taleggio o stracchino.



INFORMAZIONI

- 2 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 300 g di asparagi
- 200 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 2 cucchiaini di panna
- 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 per togliere le foglioline sul fusto, facendo molta attenzione a non toccare le punte, fragili e delicate.
- Tagliare i primi 2-3 cm di punta ed affettare il gambo a tondini di mezzo centimetro di spessore.
- Scaldare il brodo.
- Mettere in una padella l'olio, l'aglio e farlo ben dorare su fiamma vivace.
- Togliere l'aglio, unire gli asparagi, un pizzico di sale, una macinata di pepe 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.
- Trascorso il tempo di cottura selezionare le punte e tenerle da parte.
- Mettere i restanti asparagi nel mixer e tritarli finemente fino ad ottenere una crema. Metterla in una ciotola abbastanza grande da condirvi dentro la pasta ed unire la panna. Amalgamare.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla con la crema di asparagi nella ciotola. Se si utilizza un formato di pasta corta, scolarla con una ramina a maglie fini direttamente dentro la zuppiera.
- Mescolare accuratamente e servire decorando con le punte di asparagi tenute da parte.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Trofie, garganelli, gramigna, fusilli, celentani.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Ottima, se avanza, anche **il giorno dopo**, coperta di Parmigiano grattugiato e scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

E' 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.