

# 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 saporiti.

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.

## 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 cucchiai 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 facendo molta attenzione a non toccare le punte, fragili e delicate.
- Tagliare i primi 2-3 cm di punta ed affettare il gambo a rondini 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 condarvi 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.

