

# Pasta speck e punte di asparagi

La **pasta speck e punte di asparagi** è un primo piatto a base di striscioline di speck e fettine di asparagi, dal sapore molto aromatico e caratteristico.

La **pasta speck e punte di asparagi**, se preparata con speck ben privato del grasso visibile, è un primo piatto leggero, completo, da gustare anche come pasta fredda.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **395Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 50 g di speck in una sola fetta o a cubetti
- 250 g di asparagi
- 1 scalogno
- 200 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Togliere dallo speck il grasso in eccesso.
- 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.
- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente.
- Scaldare il brodo.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno tritato e farlo ben dorare su fiamma vivace.
- Unire lo speck e farlo appena colorire, quindi unire il vino bianco e farlo evaporare a fiamma vivace.
- Unire gli asparagi, 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.
- A fine cottura regolare di sale e coprire, tenendo da parte qualche punta per decorare i piatti.
- 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 decorando con le punte tenute da parte.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Gramigna, pennette, 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

Questa pasta è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, 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!

