

Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

Linguine di pasta fresca al peperoncino con salsa di asparagi

Ingredienti per 10 persone:

- 600 grammi di linguine lavorate con peperoncino
- 1 Kg di asparagi verdi
- 200 grammi di parmigiano
- 2 cipollotti di tropea
- olio evo, sale, pepe q.b.

Procedimento:

Per prima cosa lavate gli asparagi e divideteli in 3 parti: gambi (la parte legnosa è più dura), il corpo e le punte. Mettete in un pentolino con acqua salata bollente i gambi, e dopo 10 minuti avrete un brodetto agli asparagi. Tenete al caldo.

Affettate il corpo dell'asparago in pezzetti non troppo piccoli, affettate la cipolla grossolanamente e mettete a soffriggere in un tegame con un filo d'olio e una noce di burro. Salate leggermente e pepate. Fate rosolare e poi aggiungete un mestolo di brodetto di asparagi, abbassate il fuoco al minimo e fate cuocere. Se dovesse asciugarsi, aggiungete nuovamente un po' di brodo.

Nel frattempo imbustate le punte di asparago e fatele cuocere per circa 15 minuti a 75 gradi. Dovranno essere cotte ma croccanti.

In abbondante acqua salata fate cuocere al dente le linguine.

Nel frattempo, una volta cotti gli asparagi, inseriteli in un contenitore, aggiungete un po' di brodetto, il parmigiano e un filo d'olio evo. Frullate tutto ad immersione fino ad avere una consistenza vellutata.

Scolate la pasta e fatela saltare in una padella dove avrete precedentemente fatto un'emulsione con una noce di burro e un goccio di brodo di asparagi.

Aggiungete un po' di salsa frullata e girate fino a far sì che ogni linguina sia ben condita.

Presentazione del piatto:

Potete utilizzare un piatto piano per questa ricetta, meglio se bianco. Fate un nido con le linguine e adagiatelo al centro. Aggiungete altre gocce di salsa e le punte di asparagi. Ulteriore colore con l'aggiunta di fiori eduli.

Vino abbinato: Soave Classico Dama del Rovere -Veneto-



Mobilars di Spinello Ernesto & C. sas - via mons. F. Pozzato, 47/A Adria
tel. 0426 21196 - fax. 0426 900789 - info@mobilars.it
p.iva e cod.fisc. 00834570293