



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001248

Registrata in data 06 Apr 2017 alle ore 16:01

da RAFFAELE PARISI

Girasole di pasta con asparagi, guanciale e pomodorini

Visto che siamo in primavera ho reso omaggio alla stagione con un bel Girasole di pasta con asparagi, guanciale e pomodorini.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Pasta formato girasole n.4 de La Fabbrica della pasta di Gragnano

Pomodorini la Fiammante 120 g

Guanciale di Maialino 70 g

Asparagi Selvatici 80 g

Olio E.V.O 30 g

Scalognò n. 1

Sale q.b.

Preparazione

Mondare gli asparagi e sbianchirli.

Tagliare il guanciale a cubetti e saltarlo in padella in modo da renderlo croccante.

Nella stessa padella ove abbiamo preparato il guanciale, saltare gli asparagi donandogli un colore pronunciato.

Soffriggere lo scalognò tritato ed aggiungere i pomodorini.

A pochi minuti dalla cottura dei pomodorini unire gli ingredienti preparati in precedenza, e ultimare la cottura; la salsa é pronta.

Cuocere la pasta al dente e mantecarla.