



Ricetta N. RE001385

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 12:31

da PINA PANTALEO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pastamisù

Il pomodoro San Marzano e la pasta i veri protagonisti del piatto.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

200 g di maccheroni
n. 1 mazzetto di asparagi selvatici
n. 1 barattolo di pomodoro San Marzano
100 g di provola affumicata
n. 1 ricottina di bufala da 100 g
n. 1 cipolla di Tropea
Olio Evo q.b.
Sale q.b.

Prodotti utilizzati

Maccheroni de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
Pomodoro pelati San Marzano de La Fiammante

Strumenti di cottura

Piano di cottura a gas e forno a vapore.

Preparazione

Cuocere in padella con uno spicchio di cipolla ed Evo il pomodoro, aggiungendo 1/2 bicchiere d'acqua.
Far cuocere per una mezz'oretta. Tagliare a pezzi gli asparagi, scottare in acqua bollente e saltare in padella con Evo, ed un pezzetto di cipolla.
Tenere da parte qualche asparago per decorare e frullare il resto poi aggiungere la ricotta e la provola sminuzzata.
Lessare i maccheroni in acqua salata e far asciugare sul piano.
Frullare il sugo dei pomodori. Riempire i maccheroni con il composto di ricotta ed impiattare a pila.
Nappare con la salsa di pomodoro e guarnire con qualche asparago.
Passare due minuti in forno.

Vino consigliato

Tufaliccio