

PASTA AGLI ASPARAGI



Ingrédients

- 320 g Penne Rigate
- 700 g asperges vertes fraîches
- poivre noir – sel fin
- 30 g parmesan râpé
- 80 g échalote
- 3 g thym
- 2 à 3 cuillérées d'huile d'olive

Recette

- Peler – nettoyer, et sécher les asperges
- Éplucher les échalotes et les tailler finement
- Tailler les asperges en rondelles et garder les pointes entières
- Dans une poêle anti adhérente, mettre un peu d'huile d'olive et verser les échalotes
- Faire dorer doucement et ajouter une petite louche d'eau, laisser cuire doucement 5 minutes
- Ajouter les rondelles d'asperges et pointes et laisser cuire en ajoutant toujours un peu d'eau chaude (planter un couteau pour vérifier la cuisson)
- Saler, poivrer

Personnellement je prélève une partie des rondelles et échalotes, je les mixe avec un pied mixeur et remets cette crème dans la poêle

- Pendant ce temps, mettre une grosse casserole remplie d'eau salée à bouillir
- Verser les pennes en respectant le temps de cuisson

Attention les pâtes n'attendent jamais, ce sont les convives qui attendent !

- Égoutter les pâtes et les verser dans la poêle
- Ajouter les petites feuilles de thym et le parmesan (un peu d'eau si nécessaire mais le mieux est d'en laisser toujours un peu dans la poêle)
- Bien remuer pour créer le liant (mantecare en italien)

ma version donne un côté plus crémeux.