
MACCHERONI AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 600 g di punte d'asparagi,
- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di burro,
- olio d'oliva,
- vino bianco,
- brodo,
- panna,
- formaggio grana grattugiato,
- sale.

Far dorare l'aglio in burro e olio, unire gli asparagi lessati per circa 30 minuti in acqua salata e passati al frullatore, bagnare con il vino e il brodo, cuocere per circa 10 minuti, aggiungere la panna e salare. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata, cospargere di grana e servire.