
MEZZE PENNE CON SCAMPI E ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo mezze penne,
- 400 g di code di scampi,
- 400 g di asparagi,
- sedano,
- carota,
- cipolla,
- odori per il brodo,
- 10 cl di panna,
- 2 cucchiaini di whisky,
- 6 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 50 g di burro,
- pepe,
- sale.

Fate cuocere al dente le mezze penne in abbondante acqua salata.

Nel brodo precedentemente preparato con le verdure e gli odori fate lessare gli scampi per 5 minuti.

A parte lessate anche gli asparagi e tagliateli a pezzetti.

Sgusciate gli scampi.

In una padella larga fate fondere il burro e fatevi insaporire scampi e asparagi.

Unite il whisky, irrorate con la panna e aggiungete le mezze penne.

Cospargete con il parmigiano e pepe appena macinato e fate saltare il tutto a fuoco vivo per 5 minuti, mescolando bene.