

TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo fresche,
- 200 g di asparagi surgelati,
- 200 g di polpa di pomodoro,
- olio d'oliva,
- aglio,
- cipolla,
- basilico,
- 30 g di burro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Cuocere gli asparagi a vapore per 5'.

Rosolare nell'olio aglio e cipolla tritati, aggiungere gli asparagi a pezzetti e lasciar insaporire per 5'.

Unire pomodoro, basilico sminuzzato, salare, pepare e far restringere la salsa.

Lessare ben al dente la pasta in acqua salata, scolarla e trasferirla nella padella con il sugo.

Far insaporire e mantecare con burro e parmigiano.