

## TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI 2

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo fresche,
- 200 g di asparagi,
- 2 cipollotti,
- 1 arancia non trattata,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 3 foglie di santoreggia (o basilico),
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- 1 macinata di pepe bianco in grani.

Mondate i cipollotti e affettateli.

Separate i gambi degli asparagi dalle punte e tagliateli a fettine.

Fate quindi scaldare 3 cucchiaini d'olio in una larga padella, unite i cipollotti e i gambi affettati e lasciate cuocere, coperto e a fuoco dolce, per circa 10 minuti.

Unite poi le punte, la buccia grattugiata dell'arancia e il suo succo e fate cuocere a fuoco vivace per qualche istante.

Profumate quindi con la santoreggia spezzettata.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, a cui avrete aggiunto l'olio rimasto, scolatela al dente e conditela subito con le verdure preparate.

Completate infine la pasta con il formaggio e una macinata di pepe e servitela ben calda.