

MINESTRA DI ASPARAGI

Ingredienti:

- 8 asparagi,
- 60 g. di burro,
- sale,
- pepe,
- basilico tritato,
- 2 etti di succo di pomodoro,
- 4 etti di pasta corta.

Pulire gli asparagi togliendo le file.

Tagliatene solo la parte verde che farete cuocere, a pezzi, in 60 g. di burro, aggiungendo sale e poco pepe.

Quando gli asparagi saranno cotti, aggiungete un po' di basilico tritato, 2 etti di succo di pomodoro o più.

Intanto avrete fatto cuocere in acqua salata 4 etti di pasta corta che condirete col sugo di asparagi.