TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo tagliatelle,
- 1 mazzetto di asparagi,
- 1 patata,
- 2 bustine di zafferano in polvere,
- formaggio parmigiano reggiano,
- 40 g di burro,
- sale,
- pepe macinato al momento.

Sbucciate la patata, lavatela, asciugatela, tagliatela a cubetti e lessatela in acqua bollente finché è tenera.
Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e aromatizzatela con lo zafferano.
Nel frattempo, fate fondere il burro in un tegame e rosolate a fiamma dolce gli asparagi.
Buttate le tagliatelle nell'acqua allo zafferano, scolatele al dente e conservate un po' dell'acqua di cottura.
Mescolatele subito agli asparagi nel tegame e aggiungete qualche cucchiaio dell'acqua tenuta da parte affinché non si asciughino troppo.
Versate nel tegame le patate ben scolate e unite una macinata di pepe.
Mescolate e servite subito, accompagnando con il formaggio grattugiato.