PENNE AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di penne,
- 1 kg di asparagi,
- 100 g di burro,
- parmigiano grattugiato

Per prima cosa pulite e lavate gli asparagi e cuoceteli in acqua salata.
Dopo averli scolati, tagliatene soltanto le punte fino alla parte tenera, quindi fateli insaporire per 5-6 minuti in una padella con 50 g di burro.
Intanto cuocete le penne in abbondante acqua salata.
Scolatele, ponetele in una zuppiera di servizio precedentemente riscaldata, ed unitevi gli asparagi, i restanti 50 g di burro crudo ed il parmigiano grattugiato.
Rimescolate bene e servite subito ben caldo.
Nel periodo in cui gli asparagi freschi non sono reperibili, potrete sostituirli con una confezione di asparagi surgelati.