

TAGLIATELLE DI MAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle all'uovo secche,
- sale,
- 500 g di asparagi selvatici,
- quattro cucchiai di olio,
- burro,
- parmigiano grattugiato.

Per preparare questo piatto dovete procurarvi, andando a raccogliarli personalmente, gli "asparagi selvatici" (dialettalmente chiamati anche lavartin), che sono dei germogli di rampicanti che crescono nella tarda primavera attorno alle piante di robinia.

Questi rampicanti hanno le foglie molto simili a quelle dei rovi di more e dei fiori a forma di riccioli verdi, il cui germoglio, lungo pochi centimetri, è delicato e tenero da mangiare.

Raccoglietene un quantitativo corrispondente a poco più di 500 g (considerando anche le parti che andranno eliminate durante la pulitura).

Dopo aver lavato ben bene gli "asparagi selvatici", fateli sbollentare per qualche minuto in acqua salata, quindi scolateli. Ponete al fuoco un tegame con l'olio e una noce di burro, fate scaldare bene e gettatevi gli asparagi lasciandoli insaporire.

Basteranno pochi minuti di cottura e il condimento per la pasta sarà pronto.

Scolate quindi le tagliatelle che avrete fatto lessare in abbondante acqua salata, disponetele in una terrina di servizio e conditele con l'intingolo preparato, aggiungendo ancora un pezzo di burro fresco e una buona manciata di parmigiano.