

FUSILLI PRIMAVERILI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fusilli,
- 300 g di asparagi,
- 100 g di pisellini surgelati,
- 2 cipolle,
- 50 g di burro,
- parmigiano grattugiato,
- olio,
- sale,
- pepe.

Far rosolare le cipolle affettate in un tegame con l'olio e la metà del burro.

Unire i piselli scongelati, le punte di asparagi lavate e tagliate a pezzetti, salare, pepare e portare a cottura.

Cuocere i fusilli al dente in abbondante acqua salata, versarli nel tegame, unire il burro rimasto, cospargere di parmigiano, mescolare, far insaporire e servire.