

LINGUINE CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di punte di asparagi,
- 380 g di pasta tipo linguine,
- 60 g di burro,
- 60 g di mandorle sfilettate,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Fondere il burro in un largo tegame e unirvi le mandorle.

Farle dorare a calore molto moderato.

Levarle dal tegame e metterle da parte.

Nello stesso burro versare le punte di asparagi, unire 3 cucchiaini di acqua calda, coprire e cuocere a calore moderato.

Salare, pepare, rimettere le mandorle nel tegame e spegnere il fuoco.

Lessare le linguine, scolarle e versarle nel tegame, riaccendere il fuoco e mantecarle con il condimento.

Unire il parmigiano e servire.