PAPPARDELLE AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo pappardelle all'uovo,
- 600 g di asparagi,
- 100 g di prosciutto cotto a dadini,
- 100 g di panna,
- 3 uova,
- 60 g di formaggio grana grattugiato,
- burro,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Pulite gli asparagi e cuoceteli a vapore per 10 minuti circa, poi tagliateli a rondelle.
Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele subito con 50 g di burro, gli asparagi e il prosciutto a dadini.
In una ciotola battete le uova con la panna, unite 50 g di grana grattugiato, salate, pepate, aromatizzate con della noce moscata e condite le pappardelle.
Versate tutto in una pirofila imburrata, spolverizzate la pasta con il restante grana, copritela con un foglio d'alluminio e ponetela in forno a 200° per 20-25 minuti.
Trascorso questo tempo, togliete l'alluminio e fate gratinare la superficie per qualche minuto sotto il grill del forno.