

PENNETTE AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pennette,
- 600 g di asparagi puliti,
- 1 cipolla,
- 20 cl di panna,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Lessate in abbondante acqua salata gli asparagi e separate le punte e la parte morbida dal resto.

Conservate l'acqua della cottura.

Fate appassire la cipolla affettata finemente nel burro.

Aggiungete la parte morbida degli asparagi, senza le punte, sminuzzata accuratamente.

Fate cuocere lentamente aggiungendo di tanto in tanto un poco dell'acqua di cottura che avete conservato e pestando con una paletta di legno fino ad ottenere una purea omogenea; aggiungete allora le punte degli asparagi tenute da parte e la panna liquida.

Fate riprendere il bollore.

Nel frattempo avrete lessato la pasta nella stessa acqua di cottura degli asparagi; conditela cospargendo con poco pepe macinato fresco.