

SPAGHETTI AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta tipo spaghetti,
- 600 g di punte di asparagi,
- 500 g di pomodori pelati,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Far insaporire le punte di asparagi scongelate in padella con l'olio, unire i pomodori tritati, salare, pepare, coprire e far cuocere a fiamma bassa.

Cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata, condirli con la salsa preparata e servire.