
SPAGHETTI ALLA CHITARRA SALTATI CON VONGOLE ED ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di vongole (frutti),
- 200 g di asparagi,
- 80 g di dadolata di pomodoro,
- 100 g di fumetto,
- 80 g di pomodorini,
- 60 g di rucola,
- 40 g di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe.

Pelare gli asparagi quasi fino alla punta, tagliarli a rondelle lasciando integre le punte, in una pentolina fare un condimento di olio, burro, fumetto e cuocere il tutto a fuoco lento.

Unire poi i pomodorini lavati e tagliati in quattro, le vongole, salare pepare.

Bollire gli spaghetti in acqua salata, scolare al dente, unirli alla pentolina con il condimento.

Amalgamare per bene e servire caldi, cospargere con la dadolata di pomodoro e le punte di asparagi cotte croccanti nel fumetto di pesce.