TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI 4

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo nidi di tagliatelle,
- 400 g di asparagi,
- 1 cipollina,
- 2 pomodori,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulire e tagliare a rondelle gli asparagi, lasciando le punte intere; metterli in una padella e aggiungere la cipollina fresca, i pomodori maturi, olio, sale e iniziare a cuocere.
Nel frattempo, mettere a bollire l'acqua per la pasta.
Dopo circa 20 minuti il sughetto è pronto.
Trasferirvi le tagliatelle al dente, saltarle e versarle nei piatti.
Servire con parmigiano grattugiato.
Suggerimento: eventualmente scottare gli asparagi prima di tagliarli a rondelle, e finirne la cottura in padella; altrimenti rimane un sapore acuto che sciupa un po' la preparazione.