

TAGLIATELLE MOZZAFIATO CON GLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo tagliatelle,
- 1 acciuga sotto sale,
- 200 g di asparagi sottili,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per realizzare questo originale e gustosissimo piatto, è bene usare quegli asparagi sottilissimi, e perciò molto teneri, che si trovano nei mercati a mazzi a primavera inoltrata, quando 'esplode' la stagione di questi saporiti ortaggi.

Raschiate i gambi, risciacquateli ben bene, ritagliate gli asparagi tutti della stessa lunghezza e legateli a mazzetti.

Tuffateli in una pentola con acqua in ebollizione leggermente salata e scolateli dopo circa 10 minuti.

Tagliateli a pezzettini lunghi un paio di centimetri.

In una padella piuttosto larga, che possa poi contenere la pasta, rosolate nell'olio lo spicchio d'aglio e il peperoncino.

Aggiungete l'acciuga sciacquata e diliscata e scioglietela schiacciandola con un cucchiaino di legno.

Fate insaporire per qualche istante a fuoco medio.

Eliminate l'aglio e il peperoncino e unite gli asparagi.

Fate cuocere per circa 10 minuti.

Nel frattempo lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata bollente.

Scolatele al dente e saltatele in padella a fiamma vivace per qualche istante.

Servite il piatto ben caldo, senza aggiungere parmigiano.

Conquisterete gli applausi dei vostri ospiti.