

STRACCI AGLI SCAMPI E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- 2 uova,
- 1 tuorlo d'uovo,
- sale.

Per il piatto:

- 20 asparagi,
- 30 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaino di cipolla tritata,
- 20 scampi freschi,
- sale,
- pepe,
- 4 cucchiaini di sherry secco,
- 1 spicchio di aglio.

Impastare la farina con le uova ed il rosso d'uovo, aggiungere sale, e continuare per 10 minuti fino a quando l'impasto è soffice ed omogeneo.

Stendere la pasta e tagliarla irregolarmente in modo da ottenere gli stracci.

Bollire o cuocere al vapore gli asparagi, togliere poi i gambi.

Lasciare in disparte 12 punte di asparagi e tagliare il resto in piccoli pezzi.

Rosolare la cipolla tritata in una padella con 1 cucchiaino d'olio e 1 cucchiaio di burro.

Aggiungere gli scampi e gli asparagi tagliati, sale e pepe.

Innaffiare con lo Sherry e cuocere fino a farlo evaporare.

Cuocere la pasta in acqua salata fino a renderla al dente.

Mentre la pasta bolle, mettere uno spicchio d'aglio e un cucchiaino d'olio nell'acqua.

Scolare la pasta e metterla nella padella con gli scampi.

Mantecare energicamente su fuoco alto fino a far evaporare il succo rimasto.

Rimuovere dalla padella l'aglio ed aggiungere altro olio, con del brodo e il burro rimasto.

Mantecare, togliere dal fuoco e servire con le punte di asparagi accantonate.