

BOMBOLOTTI AI CALAMARI E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di bombolotti semintegrali
- 1 mazzetto di asparagi selvatici
- 500 g di calamaretti minuscoli
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- brodo di pesce
- vino bianco
- pepe
- sale marino

Far imbiondire lo scalogno in 2 cucchiaini d'olio; unirvi gli asparagi mondati e tagliati a pezzettini; far stufare aggiungendo un po' di brodo; far restringere e unire i calamaretti interi; farli saltare qualche minuto, quindi unire il vino; salare e pepare. Unirvi la pasta lessata al dente a parte, far insaporire e servire.