

CORONA DI PAGLIA E FIENO CON CUORE DI ASPARAGI E P

Ingredienti per 4 persone:

- 160 g di pasta paglia e fieno,
- 1 fascio di asparagi,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 50 g di formaggio pecorino,
- vino marsala,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Cuocere gli asparagi a vapore per 10 minuti.

Lessare la pasta al dente e disporla in una padella lasciando un buco al centro e renderla croccante.

Passare in padella gli asparagi e il prosciutto a cubetti, pepare e bagnare con il marsala.

Servire ponendo al centro la verdura e grattugiando il pecorino.