FARFALLE CON ASPARAGI E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo farfalle fresche semintegrali,
- 300 g di asparagi selvatici,
- 150 g di ricotta finissima di capra,
- olio d'oliva,
- 2 mestoli di brodo vegetale,
- sale marino,
- 1 macinata di pepe (facoltativo).

Far appassire gli asparagi mondati e tagliati a pezzetti in 2 mestoli di brodo vegetale; salare.
Una volta cotti frullarli con un filo d'olio crudo.
Incorporarvi la ricotta e a piacere una macinata di pepe.
Tenere in caldo a bagnomaria, quindi condirvi la pasta lessata al dente.