

# FETTUCCINE AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fettuccine,
- 700 g di asparagi,
- 10 cl di latte,
- 1/2 dado,
- 40 g di burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Cuocere per 20 minuti gli asparagi mondati e legati a mazzetti e tenere da parte l'acqua di cottura.

Frullare gli asparagi, unirli al latte e al dado e far sobbollire su fuoco dolce per 2 minuti, quindi unire il burro impastato con la farina.

Versare l'olio nell'acqua di cottura degli asparagi e cuocervi la pasta.

Scolarla, condirla con la crema di asparagi, insaporirla con pepe e servire.