

Ingredienti:

300g di tagliolini freschi all'uovo, 600g di asparagi, 1 scalogno , 50g di burro, un dl. di panna, 2 cucchiari di formaggio grana grattugiato, sale e pepe bianco.

Procedimento:

Staccare le punte tenere degli asparagi e farle scottare per 2 minuti in poca acqua salata in ebollizione e scolarle. Tagliare a pezzettini gli asparagi. In un tegame far rosolare lo scalogno tritato con 30g di burro, unire gli asparagi e far insaporire per 2 o 3 minuti; aggiungere un pizzico di sale e pepe; bagnare con un bicchiere di acqua e continuare la cottura a tegame coperto a fuoco moderato, per 20m Passare gli asparagi e lo scalogno al passaverdura, unire al composto la panna, porre tutto sul fuoco e farlo ridurre un po'. Condire con questo sugo i tagliolini lessati e scolati e servire con formaggio.