

Spaghetti al pesto di asparagi e timo



Oggi vi proponiamo degli spaghetti al pesto di asparagi e timo , un primo piatto profumato e colorato, veloce e semplice da preparare.

Vi servono pochissimi ingredienti e se il pesto preparato è troppo, potete congelarlo e utilizzarlo per condire una pasta corta da portare a lavoro.

Ingredienti per 2 persone

250 g di spaghetti
350 g di asparagi freschi
50 g di mandorle pelate
50 g di parmigiano
qualche rametto di timo
olio
sale
latte

Per prima cosa lavare gli asparagi sotto l'acqua corrente, eliminare la parte finale dei gambi e tagliarli in piccoli pezzetti, tenendo da parte le punte.



Bollire in un pentolino un pochino di acqua, non appena è calda cuocere gli asparagi, ad esclusione delle punte, per circa 10 minuti, in modo che si ammorbidiscano.

Non appena sono pronti scolarli e tenerli da parte.

Mettere a bollire di nuovo un po' di acqua e scottare per qualche minuto anche le punte, scolarle e tenerle da parte.



Preparare ora il pesto: mettere in un frullatore, gli asparagi precedentemente sbollentati, il parmigiano, il timo, le mandorle e un pizzico di sale. Aggiungere un filo d'olio e un pochino di latte; frullare fino ad ottenere una crema omogenea.



Scaldare in una padella un filo d'olio e saltare le punte degli asparagi, devono cuocersi leggermente e rimanere un po' croccanti. Non appena sono pronte, tenerle da parte e nella stessa padella trasferire 3 cucchiaini di pesto.



Cuocere gli spaghetti e scolarli al dente. Saltare la pasta con il pesto, se necessario aggiungerne ancora un'altro cucchiaino.

Impiattare gli spaghetti decorando con le punte di asparagi tenuti da parte e un filo d'olio a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi le altre ricette del Pranzo a Lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)