

Linguine con asparagi e pinoli

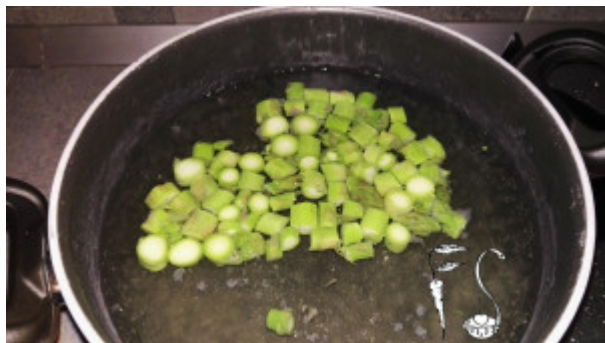


L'asparago è un ingrediente che non ho mai apprezzato tanto, ma che ho piacevolmente riscoperto ed utilizzato in tante ricette. Quella di oggi è un primo piatto, linguine con asparagi e pinoli, delicate e leggere! Da provare assolutamente!

Ingredienti per 2 persone

200 g di linguine
1/2 cipolla non troppo grande
200 g di asparagi circa
20 g di pinoli
10 g di burro
50 ml di panna
1 pizzico di noce moscata
sale e pepe

In una padella mettete a fondere il burro. Tagliate a velo la cipolla e mettetela a cuocere a fuoco lento in padella. Nel frattempo portate a bollire una casseruola d'acqua. Tagliate la parte più dura degli asparagi, lavateli, tagliateli a piccole rondelle e fateli sbollentare nell'acqua per 3 minuti circa.



Aggiungete in padella i pinoli e fateli saltare intanto che sbollentano gli asparagi.



Con un colino, togliete gli asparagi dalla pentola e buttateli in padella insieme a cipolla e pinoli. Salate l'acqua bollente che avete conservato e cuocetevi le linguine.

Fate cuocere gli asparagi in padella, a fuoco lento, per almeno 7/8 minuti.



Aggiungete la panna e lasciatela addensare, sempre a fuoco lento. Aggiungete un pizzico di noce moscata e aggiustate di sale e pepe.

Scolate le linguine tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Saltatele in padella con un po' di acqua di cottura e amalgamate bene.



La cremosità delle linguine con la panna sarà contrastata dalla croccantezza dei pinoli e degli asparagi che rimangono volutamente leggermente crudi. E la tendenza dolce della cipolla e della panna sarà perfettamente equilibrata dalla leggera tendenza amara degli asparagi. Davvero un primo piatto da provare!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)