

Mezze maniche con crema di asparagi



Le mezze maniche con crema di asparagi sono un primo piatto delicato e gustoso che si può preparare in pochissimo tempo anche con il frigorifero mezzo vuoto! Un'ottima alternativa per fare bella figura a tavola con semplicità e pochi ingredienti.

Ingredienti per 2 persone

200 g di pasta (mezze maniche)

4/5 asparagi

2 cucchiaini di ricotta fresca

3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

olio evo

sale e pepe

Portate a bollore due casseruole d'acqua. In una versate gli asparagi a lessare, già tagliati a rondelle. Salate l'acqua nell'altra casseruola e buttate la pasta.

Lasciate sbollentare gli asparagi per 3/4 minuti. Scolateli e versateli in un contenitore di plastica. Aggiungete la ricotta e riducete a crema con il minipimer. Aggiungete il parmigiano e ripassate al minipimer, infine aggiustate di sale e mettete la crema da parte.

Quando la pasta sarà quasi cotta, scaldare una padella e versatevi la crema precedentemente ottenuta. Lasciatela andare a fiamma molto bassa. Scolate la pasta e saltatela in padella con la crema di asparagi. Impiattate e versate un filo d'olio evo a crudo e una macinata di pepe.



E il vostro primo piatto è pronto!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)