

Spaghetti in crema di asparagi con gamberi



Ho trovato nel congelatore una piccola scorta di asparagi selvatici che avevo raccolto la scorsa primavera e ho pensato di utilizzarli per degli spaghetti in crema di asparagi con gamberi. Esperimento ben riuscito, molto semplice e veloce da fare, ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

250 g di spaghetti

200 g di asparagi selvatici

6 gamberi

olio

sale

Per prima cosa cuocere gli asparagi in una padella con un filo di olio, sale e mezzo bicchiere di acqua per circa 15/20 minuti.



Nel frattempo pulire i gamberi, eliminando da tutti il guscio e la testa ma solo da quattro gamberi, lasciandone due interi per la decorazione del piatto. Tagliare in piccoli pezzetti i 4 gamberi e tenere da parte.

Quando gli asparagi sono quasi cotti, aggiungere i gamberi tagliati a pezzetti e i due gamberi interi e cuocere per circa 6/7 minuti.



Frullare due cucchiai di asparagi con un cucchiaio di acqua calda, in modo da formare una crema. Unire la crema al resto del condimento .

Cuocere gli spaghetti, scolarli al dente e ripassarli per un minuto in padella in modo che si insaporiscano bene. Impiattare e servire.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)