

Bombolotti Ai Calamari E Asparagi

Far imbiondire lo scalogno in 2 cucchiaini d'olio; unirvi gli asparagi mondati e tagliati a pezzettini; far stufare aggiungendo un po' di brodo; far restringere e unire i calamaretti interi; farli saltare qualche minuto, quindi unire il vino; salare e pepare. Unirvi la pasta lessata al dente a parte, far insaporire e servire.

Ingredienti

300 G Bombolotti Semintegrali
1 Mazzetto Asparagi Selvatici
500 G Calamaretti Minuscoli
2 Scalogni
2 Cucchiaini Olio D'oliva
Brodo Di Pesce
Vino Bianco
Pepe
Sale Marino

Note

Preparazione: 30 minuti.