

# Corona Di Paglia E Fieno Con Cuore Di Asparagi E

## Prosciutto Cotto

Cuocere gli asparagi a vapore per 10 minuti. Lessare la pasta al dente e disporla in una padella lasciando un buco al centro e renderla croccante. Passare in padella gli asparagi e il prosciutto a cubetti, pepare e bagnare con il marsala. Servire ponendo al centro la verdura e grattugiando il pecorino.

### Ingredienti

160 G Pasta Tipo Pasta Paglia E Fieno  
1 Fascio Asparagi  
100 G Prosciutto Cotto  
50 G Formaggio Pecorino  
Vino Marsala  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale  
Pepe

### Note

Preparazione: 25 minuti.