

Farfalle Con Asparagi E Ricotta

Far appassire gli asparagi mondati e tagliati a pezzetti in 2 mestoli di brodo vegetale; salare. Una volta cotti frullarli con un filo d'olio crudo. Incorporarvi la ricotta e a piacere una macinata di pepe. Tenere in caldo a bagnomaria, quindi condirvi la pasta lessata al dente.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Farfalle Fresche Semintegrali

300 G Asparagi Selvatici

150 G Ricotta Finissima Di Capra

Olio D'oliva

2 Mestoli Brodo Vegetale

Sale Marino

1 Macinata Pepe (facoltativo)

Note

Preparazione: 20 minuti.