

Fettuccine Agli Asparagi (2)

Mondate e lessate gli asparagi, badando che le punte restino fuori dall'acqua (la stessa acqua di cottura pu? essere utilizzata per lessare la pasta) poi separate le punte dal resto dei gambi verdi e tenete entrambi in frigo. Sbattete le uova con l'albume, sale, pepe, 1 cucchiaio di parmigiano, 3 di latte e un trito di 10 foglie di basilico e 1/2 spicchio d'aglio. Scaldate poco olio in una padella e con il composto preparate 2 frittatine sottili che arrotolerete e taglierete a listerelle. Conservate anch'esse in frigo. Frullate i gambi degli asparagi con 4 cucchiai di latte e altrettanta panna. Fate insaporire le punte nel burro, poi aggiungete il frullato e salate poco. Lessate le fettuccine, scolatele e conditele con la crema di asparagi e con le listerelle di frittata.

Ingredienti

500 G Asparagi
320 G Pasta Tipo Fettuccine
20 G Burro
2 Uova
1 Albume D'uovo
1 Cucchiaino Formaggio Parmigiano Grattugiato
10 Foglie Basilico
1/2 Spicchio Aglio
Olio D'oliva
Latte
Panna
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 40 minuti.