

Fettuccine Agli Asparagi

Cuocere per 20 minuti gli asparagi mondati e legati a mazzetti e tenere da parte l'acqua di cottura. Frullare gli asparagi, unirli al latte e al dado e far sobbollire su fuoco dolce per 2 minuti, quindi unire il burro impastato con la farina. Versare l'olio nell'acqua di cottura degli asparagi e cuocervi la pasta. Scolarla, condirla con la crema di asparagi, insaporirla con pepe e servire.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Fettuccine
700 G Asparagi
10 Cl Latte
1/2 Dado
40 G Burro
1 Cucchiaino Farina
1 Cucchiaino Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.