

Fusilli Primavera

Far rosolare le cipolle affettate in un tegame con l'olio e la metà del burro, unire i piselli scongelati, le punte di asparagi lavate e tagliate a pezzetti, salare, pepare e portare a cottura. Cuocere i fusilli al dente in abbondante acqua salata, versarli nel tegame, unire il burro rimasto, cospargere di parmigiano, mescolare, far insaporire e servire.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Fusilli
300 G Asparagi
100 G Pisellini Surgelati
2 Cipolle
50 G Burro
Formaggio Parmigiano Grattugiato
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.