

# Linguine Con Asparagi

Fondere il burro in un largo tegame e unirvi le mandorle. Farle dorare a calore molto moderato. Levarle dal tegame e metterle da parte. Nello stesso burro versare le punte di asparagi, unire 3 cucchiaini di acqua calda, coprire e cuocere a calore moderato. Salare, pepare, rimettere le mandorle nel tegame e spegnere il fuoco. Lessare le linguine, scolarle e versarle nel tegame, riaccendere il fuoco e mantecarle con il condimento. Unire il parmigiano e servire.

## Ingredienti

300 G Punte Di Asparagi  
380 G Pasta Tipo Linguine  
60 G Burro  
60 G Mandorle Sfilettate  
Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti.