

Maccheroni Agli Asparagi

Far dorare l'aglio in burro e olio, unire gli asparagi lessati per circa 30 minuti in acqua salata e passati al frullatore, bagnare con il vino e il brodo, cuocere per circa 10 minuti, aggiungere la panna e salare. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata, cospargere di grana e servire.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Maccheroni
600 G Punte D'asparagi
1 Spicchio Aglio
30 G Burro
Olio D'oliva
Vino Bianco
Brodo
Panna
Formaggio Grana Grattugiato
Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.