

Pasta Agli Asparagi

Lessare le punte di asparagi e insaporirle con poco burro. Tenere da parte alcune punte e frullare le rimanenti con la panna. Aggiungere il tutto a besciamella e parmigiano. Lessare le pennette, condirle con una noce di burro e met? della salsa. Disporle in una pirofila e versarvi la rimanente salsa. Porre in forno caldo a gratinare.

Ingredienti

1000 G Asparagi
40 G Burro
Poca Panna Da Cucina
1 Tazza Besciamella
60 G Formaggio Parmigiano
400 G Pasta Tipo Pennette

Note

Preparazione: 25 minuti.