



CUCINA CON NOI!

Spaghetti alla chitarra asparagini, pomodorini e pecorino

INGREDIENTI

400 g di spaghetti alla chitarra

450 g di pomodorini datterini

80 g di zucchero semolato

olio extravergine d'oliva

sale marino

280 g di Punte di Asparagi Orogel

50 g di Scalogno Orogel

8 foglie di basilico fresco



45



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Sbollentare i pomodorini precedentemente incisi in acqua bollente, raffreddare in ghiaccio, eliminare pelle e semi, disporre in teglia con della carta da forno, condire con olio, spolverare con sale e zucchero, quindi infornare a 120 °C per circa trentacinque minuti.
- 2** In una padella scaldare l'olio, dorare leggermente lo scalogno a fette e rinvenire gli asparagini direttamente surgelati e taglia a tocchetti, avendo cura di mettere bene in evidenza le punte, salare e pepare.
- 3** Colare gli spaghetti molto al dente, mettere nel saltiere con gli asparagini, aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta. Amalgamare bene il tutto, unire i pomodorini caramellati, saltare bene e servire con basilico fresco.
- 4** Alcune scagliette di pecorino sardo completeranno il piatto.

