



CUCINA CON NOI!

Spaghetti alla chitarra con asparagini, pomodorini caramellati e scagliette di pecorino sardo

INGREDIENTI

400 g di spaghetti alla chitarra

280 g di **Asparagini Orogel**

450 g di pomodorini datterini

50 g di scalogno

80 g di zucchero semolato

8 foglie di basilico fresco

olio extravergine d'oliva

60 g di scagliette di pecorino sardo

sale marino

pepe nero



45



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

Sbollentare i pomodorini precedentemente incisi in acqua bollente, n]Yna``]na ej cde]__ek(aheiej]na lahha a oaie(`eolkna ej pache]_kj della carta da forno, condire con olio, polverare con sale e zucchero, quindi infornare a 120 °C per circa 35 minuti.

2

In una padella scaldare l'olio, dorare leggermente lo scalogno a fette e rinvenire gli asparagini direttamente surgelati e tagliati 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. Alcune scagliette di pecorino sardo completeranno il piatto.

