

Farfalle con asparagi pomodorini e speck



Ingredienti:

400 g Farfalle

800 ml Acqua

200 g Pomodorini ciliegino

200 g Asparagi

1 Scalogno

150 g Speck a cubetti

Olio evo sale pepe q.b.

Basilico q.b.

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un giro d'olio, lo speck, lo scalogno tritato, i pomodorini tagliati a metà ed i gambi degli asparagi tagliati a rondelle, tenendo da parte le punte.

Coprire con MC e rosolare a fiamma media 3/4 min. poi aggiungere le punte degli asparagi regolare di sale e pepe, unire la pasta, l'acqua, mescolare, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunta l'ebollizione, quando fuoriesce il vapore dai fori, abbassare la fiamma al minimo e cuocere per il tempo indicato sulla confezione della pasta. Girare la pasta una volta a metà cottura (è possibile

spegnere il fuoco 3/4 min prima del tempo di cottura indicato sulla confezione della pasta e terminare in autocottura senza mai rimuovere MC). A cottura ultimata spegnere il fuoco, rimuovere MC, aggiungere qualche foglia di basilico, un giro d'olio, mantecare e servire.

Lorena Vecchini