

Gli editoriali.

La ricetta delle tagliatelle con asparagi

Scopri gli ingredienti e il procedimento per realizzare la ricetta delle tagliatelle con gli asparagi, un primo piatto buono e dal profumo di primavera!

Tempo preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

4 persone

Ingredienti:

- 400 gr di tagliatelle all'uovo
- 800 gr di asparagi
- 60 gr di burro
- 40 gr di formaggio grana grattugiato
- 1 cipolla bianca
- Sale qb



Gli **asparagi** sono **verdure primaverili** molto **versatili**, ossia si prestano bene sia per essere mangiati da soli come contorno, sia per preparare primi piatti davvero gustosi. Le **tagliatelle con gli asparagi** ne sono un esempio: si tratta di un piatto semplice da preparare e perfetto

per ogni occasione, una pietanza che unisce la bontà della **pasta all'uovo** con il sapore unico degli **asparagi freschi**, conditi con del **grana grattugiato**. Vediamo come prepararle.

Procedimento

- 1- Inizia pulendo gli **asparagi**, ossia eliminando la parte più dura e fibrosa del gambo.
- 2- Sciacqua poi gli asparagi sotto l'acqua corrente, tagliali a pezzettini e poi mettili a cuocere in acqua salata, **lessandoli per 10 minuti**.
- 3- In una padella fai sciogliere circa **40 gr di burro** con una **cipolla bianca** tritata finemente.
- 4- Quando la cipolla si sarà appassita, aggiungi gli asparagi nella pentola. Girali delicatamente di tanto in tanto con un cucchiaino di legno e lasciali insaporire per qualche minuto, poi spegni il fornello.
- 5- Cuoci le **tagliatelle** in una pentola di acqua salata, poi scolale e versale direttamente nella padella con gli asparagi.
- 6- Fai saltare in padella le tagliatelle con gli asparagi a fuoco vivace, aggiungendo il restante **burro** e parte del **grana grattugiato**. Mescola il tutto per qualche minuto.
- 7- Impiatta le tagliatelle con gli asparagi e servile ben calde, spolverandoci sopra un altro po' di grana grattugiato.

Le varianti della ricetta delle tagliatelle con asparagi

Quella che abbiamo visto è la ricetta base delle tagliatelle con asparagi, ossia la preparazione di partenza che poi, a seconda dei propri gusti, può essere modificata o arricchita con altri ingredienti. Ad esempio, si può utilizzare l'**olio extravergine di oliva** al posto del burro, oppure aggiungere un po' d'**aglio fresco tritato** e un pizzico di **peperoncino** o di **pepe nero** per dare un tocco piccante al piatto. Al posto del grana, invece, si può utilizzare il **pecorino romano**.

Per rendere ancora più gustoso questo piatto, si possono poi aggiungere degli ingredienti, ad esempio della **pancetta dolce a cubetti**, dello **speck tagliato a listarelle**, della **salsiccia tritata o a pezzettini**, oppure persino dei **gamberetti**, per creare un primo piatto misto di terra e di mare dal gusto unico. In quest'ultimo caso, i gamberetti andranno **sfumati con del vino bianco** in padella, prima di aggiungere gli asparagi lessati; negli altri casi, invece, la pancetta e lo speck vanno fatti **rosolare in padella con la cipolla**, mentre la **salsiccia** va cotta a parte con dell'olio extravergine di oliva e poi sfumata con del vino bianco, prima di essere unita agli asparagi. Non ti resta che provare tutte le varianti!