

Casarecce con asparagi e speck

Ingredienti

360 g di pasta "casarecce"

250-300 g di asparagi selvatici

120 g di speck (fette da 3 mm)

1 scalogno

1/2 bicchiere di vino bianco

4 cucchiaini di olio extr.v.d'oliva

1 ciuffetto di prezzemolo

2 cucchiaini di pecorino grattugiato

Sale e pepe q.b.

Preparazione



1. Porre sul fuoco una pentola con acqua per cuocere la pasta.
2. Tagliare a tocchetti gli asparagi eliminando la parte dura.
3. Eliminare la cotenna allo speck e tagliarlo a striscioline o a cubetti.



4. Tritare finemente lo scalogno e il prezzemolo.



5. Cuocere gli asparagi in acqua bollente salata per circa 3-4', e scolarli.



6. Salare l'acqua e mettere in cottura la pasta .

7. Nel frattempo, scaldare l'olio in una padella, unirvi lo scalogno tritato e lasciare appassire a fiamma moderata.

8. Aggiungere lo speck, lasciarlo rosolare appena.



9. Sfumare con il vino ed unire gli asparagi.



10. Bagnare con un mestolo di acqua di cottura della pasta e lasciare cuocere per circa 4-5'.



11. Scolare la pasta molto al dente e versarla nella padella con la salsa ben calda.

12. Saltare le casarecce, se necessario unire un mestolo di acqua di cottura della pasta ed ultimare la cottura, mantenendo la pasta al dente.

13. Togliere dal fuoco e insaporire con il formaggio grattugiato e una spolverata di prezzemolo tritato. Servire subito.



Note e... Sonia consiglia

- a) Gli asparagi selvatici si possono sostituire con asparagi freschi.
- b) Alla stessa preparazione si può aggiungere una concassè di pomodoro.
- c) Se si preferisce un sapore più delicato sostituire il pecorino con altrettanto parmigiano o grana.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo