

Maccheroni polipetti e punte di asparagi

Ingredienti per 2 px

200 g di maccheroncini freschi

100 g di polipetti

50 g di punte di asparagi sbollentati

3 cl di olio extravergine di oliva

4 cl di Marsala tipo Fine

1 cucchiaio di trito composto da sedano, carota e cipolla

Origano, sale, pepe Q.B.

Preparazione

1. Soffriggere nell'olio il trito di sedano, carota e cipolla, quindi aggiungere i polipetti e lasciar cuocere per alcuni minuti aggiungendo il sale, il pepe e l'origano
2. Aggiungere le punte di asparagi e lasciare insaporire tutto assieme
3. Flambare con il Marsala e aggiungere la pasta
4. Lasciare insaporire per un paio di minuti e servire

Consigli e curiosità

a) E' una ricetta inedita per gli amanti dei cefalopodi resa appetitosa dalla presenza degli asparagi e l'origano. Rappresenta un delizioso primo piatto ma può essere considerato anche un piatto unico.

Ricetta preparata e verificata da Franco Tacconelli