

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

SPAGHETTONI CON ASPARAGI E SPECK



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

20 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

25 minuti



PORZIONI

4 persone



**PREPARATA
DA**

P. Fuscellaro



Müller
Thurgau

Gli spaghetti con asparagi e speck sono un primo piatto a base di strisce di speck e crema di asparagi. La ricetta si basa sui contrasti: la crema morbida, che si ricava cuocendo gli asparagi e poi frullandoli, e lo speck tostato in padella. Una preparazione dunque con consistenze diverse, che sono il vero punto forte di questo piatto.

Ingredienti

SPAGHETTONI 360 gr
ASPARAGI un mazzo
SPECK 6/8 fette
OLIO EVO 3 cucchiari
CIPOLLA 1/2 (o 1 scalogno)
SALE MARINO q.b.
PEPE NERO q.b.

Preparazione

- Dopo aver sciacquato gli asparagi tagliare via la parte bianca del gambo, più coriacea;
- Tagliare a tocchetti di circa mezzo centimetro gli asparagi lasciando integre le punte che verranno utilizzate per la decorazione del piatto finito;
- Mettere a scaldare l'olio evo in una padella e aggiungere la cipolla tagliata e fettine sottili. Se si preferisce si può utilizzare lo scalogno, più delicato della prima. Soffriggere il tempo necessario a far appassire la cipolla;
- Aggiungere gli asparagi tagliati, comprese le punte, e far andare a fuoco medio per un paio di minuti. Salare, aggiungere il pepe, bagnare il tutto con un poco di acqua e lasciare cuocere ancora qualche minuto, coperto, a fuoco basso, facendo attenzione che le punte non perdano consistenza;
- A fine cottura mettere da parte le punte e frullare gli asparagi fino a ottenere una crema morbida e soda;
- Tagliare lo speck creando striscette di circa un centimetro di larghezza e farlo tostare in una padella antiaderente senza olio;
- Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli e saltarli in padella con la crema di asparagi e parte dello speck tostato, aggiungendo se necessario qualche cucchiario dell'acqua di cottura della pasta;
- Impiattare aggiungendo qualche punta di asparago e una manciata di striscette di speck croccante.

Informazioni Nutrizionali