

# Pasta asparagi e burrata

La **pasta asparagi e burrata** è un ottimo primo piatto in cui il sapore dell'asparago viene messo in risalto e al tempo stesso contrastato dal gusto dolce e dalla cremosità della burrata.

La **pasta asparagi e burrata** è un primo piatto adatto a pranzi o cene in cui si vuol portare a tavola un primo piatto ricco e importante. Può essere anche gratinata al forno. Una volta che si è condita, disporla in una pirofila ben unta d'olio, cospargerla con Parmigiano grattugiato e infornarla sotto il grill. In questo modo è possibile anche conservarla per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. In questo caso prima scaldarla nel forno a 200°C per 10 minuti.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 200 g di asparagi
- 1 scalogno
- 100 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di burrata
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Lavare accuratamente gli asparagi sotto acqua corrente, rimuovere la parte bianca del gambo, raschiarli con un coltello non troppo affilato facendo molta attenzione a non toccare le punte, fragili e delicate.
- Tagliare i primi 2-3 cm di punta ed affettare il gambo in dischetti di mezzo centimetro di spessore. Interrompersi quando la consistenza del gambo diventa troppo dura.
- Pulire lo scalogno eliminando lo strato più esterno di consistenza cartacea e tritarlo molto finemente.
- Scaldare il brodo.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno e portarla sul fuoco.
- Far imbiondire lo scalogno a fiamma dolce, quindi alzare la fiamma, unire gli asparagi, un pizzico di sale, una macinata di pepe e far cuocere per qualche minuto a fiamma vivace.
- Unire il brodo vegetale tenendone un po' da parte, coprire e cuocere a fiamma dolce per 10 minuti circa. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo unire altro brodo.
- A fine cottura regolare di sale, spegnere il fuoco e coprire.
- Ridurre la burrata a pezzettini.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella degli asparagi, quindi accendere il fuoco.
- Prima di mettere la pasta nella padella del condimento tirare via le punte degli asparagi con una pinza da cucina e tenerle da parte.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per un minuto, girando di frequente.
- Spegnere il fuoco, mescolare per un paio di minuti per far intiepidire, unire la burrata, mescolare brevemente e servire decorando con le punte di asparagi tenute da parte.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Farfalle, fusilli, celentani, gramigna.

## STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Una volta che si è preparata la variante al forno, è possibile anche **congelarla**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.