

Pappardelle asparagi e gamberi

Ingredienti per 4 persone

Pappardelle all'uovo 250 g
Asparagi 400 g
Gamberi code sgucciate 200 g
Burro 30 g
Cipolla dorata piccola 1 o scalogno
Vino bianco 60 g
Panna fresca liquida 100 g
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.

Preparazione

Iniziate dalla pulizia degli asparagi: tagliate via la base e pelate la parte più chiara e coriacea. Bollite gli asparagi interi per 5-10 minuti, tenendo le punte fuori dall'acqua.

Togliete gli asparagi dalla pentola e tagliate le punte. Usate il resto degli asparagi per creare una salsa: frullateli con un minipimer (frullatore ad immersione) con acqua di cottura q.b. fino a ottenere un composto cremoso.

Nel frattempo, tritate finemente la cipolla, sciogliete 30 grammi di burro in una casseruola antiaderente, versate la cipolla tritata e lasciatela appassire per 3 minuti circa a fuoco moderato poi aggiungete del vino bianco e fate sfumare. Incorporate il composto cremoso e la panna, salate e pepate a piacere e proseguite la cottura a fuoco moderato.

Fuori dal fuoco aggiungete le code di gamberi sgucciate.

Nel frattempo cuocete la pasta per il tempo riportato sulla confezione. Scolate la pasta tenendo da parte l'acqua di cottura. Versate le pappardelle nel tegame con il condimento, unite le punte degli asparagi tenute da parte, fate saltare qualche istante e aggiungete acqua di cottura se necessario.

Servite ben calde.