

Penne agli asparagi

Scritto da Gianluca Paoni



Gli [asparagi](#) selvatici sono uno dei frutti della terra dell'Alta Valle del Velino che da sempre è possibile reperire facilmente sulle montagne circostanti.

Ingredienti per 4 persone

- **Penne**
500 gr.
- **Asparagi selvatici**
300 gr
- **Pancetta o guanciale**
150 gr
- **Olio extravergine di oliva**
nero - secondo i gusti
- **Sale**
- **Pepe**
- **Parmigiano**
- **Burro**
20 gr

Preparazione

- Lavate gli [asparagi](#) e cuoceteli a vapore in poca acqua bollente e salata; scolateli ancora al dente, quindi eliminate la parte dura e tagliate a pezzetti il restante.
- Fate rosolare la pancetta in una padella senza olio. A fine rosolatura eliminate il grasso liquido formatosi.
- Fate soffriggere in olio per due minuti. Aggiungete poi gli [asparagi](#) e un bicchiere di acqua calda. Lasciare cuocere, aggiungere sale e pepe secondo gusto.
- Lessare la pasta e quando pronta aggiungere il burro e il preparato

Penne agli asparagi

Scritto da Gianluca Paoni

di [asparagi](#).
Spolverare
con
abbondante
parmiggiano .