



I primi piatti tradizionali

FUSILLI ASPARAGI E PROSCIUTTO COTTO



Ingredienti

300 g DI ASPARAGI
.....
200 ml DI BRODO
.....
OLIO EVO
.....
2 SPICCHI DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....
SALE E PEPE q.b.
.....
2 CUCCHIAI DI PANNA
.....
160 g DI FUSILLI
.....
PROSCIUTTO COTTO A
CUBETTI

Procedimento

- Lavate accuratamente gli asparagi e rimuovete la parte bianca del gambo. Tagliate le punte e affettate il gambo a rondelle; scaldate il brodo. Preparete il soffritto con olio e Aglio Bianco Piacentino, unendo successivamente i cubetti di prosciutto cotto, gli asparagi, un pizzico di sale e pepe; lasciate cuocere per qualche minuto a fiamma vivace;
- unite un mestolo di brodo e fate cuocere per 10 minuti circa. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo unire altro brodo. Tenete da parte le punte e il prosciutto cotto e mettete i restanti asparagi con i 2 spicchi di Aglio Bianco Piacentino nel mixer, tritando finemente, fino ad ottenere una crema;
- in una ciotola grande unite la panna e amalgamate il tutto con cura; cuocete la pasta e, una volta pronta, aggiungetevi la crema, le punte degli asparagi, il prosciutto cotto e il formaggio grattugiato.