

PRIMI PIATTI

Pappardelle agli asparagi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

25 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo pappardelle all'uovo	350 g
Asparagi	600 g
Prosciutto cotto a dadini	100 g
Panna	100 g
Uova	3
Formaggio grana grattugiato	60 g
Burro	
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Pulite gli asparagi e cuoceteli a vapore per 10 minuti circa, poi tagliateli a rondelle.
- 2 Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele subito con 50 g di burro, gli asparagi e il prosciutto a dadini.
- 3 In una ciotola battete le uova con la panna, unite 50 g di grana grattugiato, salate, pepate, aromatizzate con della noce moscata e condite le pappardelle.
- 4 Versate tutto in una pirofila imburrata, spolverizzate la pasta con il restante grana, copritela con un foglio d'alluminio e ponetela in forno a 200 gradi per 20-25 minuti.
- 5 Trascorso questo tempo, togliete l'alluminio e fate gratinare la superficie per qualche minuto sotto il grill del forno.