Tagliolini con asparagi e piselli

Ingredienti:
200 gr. di ricotta vaccino.
1 mazzo di asparagi.
150 gr. di piselli sgranati.
Olio evo.
250 gr. di linguine.
3 cucchiai di grana grattugiato.
La scorza di mezzo limone.
1 cucchiaio di pinoli.
Sale.
Pepe.

Preparazione:
Cuocere i gambi degli asparagi. Dopo cinque minuti aggiungere i piselli. Dopo altri 10 aggiungere le punte degli asparagi e far bollire per altri cinque minuti.
Quindi estrarre le verdure con una schiumarola.
Riportare a bollore la stessa acqua e buttare la pasta. Nel frattempo mettere nel mixer la ricotta, le gambe degli asparagi, la scorza del limone, i pinoli, i piselli, olio, sale, pepe e grana. Frullare il tutto fino a ottenere una crema, che verrà utilizzata per condire le linguine. Aggiungere, infine le punte degli asparagi e cospargere con un filo di olio.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150