

SPAGHETTI AGLI ASPARAGI

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di spaghettoni
- 1 mazzetto di asparagi
- 1 pezzetto di cipolla
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- formaggio grattugiato
- pepe

PREPARAZIONE

- Mondate gli asparagi, togliete i gambi duri e tagliate la parte tenera a rotelline
- In una padella che possa contenere anche la pasta, fate soffriggere l'olio con la cipolla, aggiungete gli asparagi, regolate con il sale e il pepe e fateli cuocere per 10 minuti circa, aggiungendo se occorre un poco di acqua di cottura
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate gli spaghetti al dente, scolateli, fateli saltare in padella con il condimento mettete una spolverata di formaggio e serviteli ben caldi.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)