

Carbonara vegetariana *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Tagliare gli asparagi a tocchetti dopo averli puliti per bene; nel frattempo, in una ciotola rompere le uova, usando uno intero e tre rossi. Unire alle uova il formaggio grattugiato. Cuocere in padella con un filo d'olio gli asparagi 10 minuti se surgelati oppure 20 se selvatici; ad ogni modo devono rimanere leggermente croccanti. Una volta cotti gli asparagi, levarli dalla padella ed aggiungere una cipolla bianca finemente tritata. Nel frattempo, cuocere la pasta in acqua calda e bollente. Rimettere in padella gli asparagi, sfumare con del vino bianco e proseguire la cottura per qualche minuto. Scolare la pasta, portarla in padella, aggiungere le uova e saltare leggermente.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

220 g di asparagi selvatici
4 uova biologiche
70 g di formaggio grattugiato
1 cipolla bianca
320 g di fusilli
vino bianco q.b.