

Paccheri con asparagi, capperi e brie *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Curare gli asparagi lavandoli bene sott'acqua e pelandoli dalla pelle coriacea con un pelapatate.

Dividere i gambi dalle punte che verranno sbollentate a parte e usate per decorazione.

Tagliare i gambi a pezzettini di 1cm di larghezza e la cipolla a fettine.

Far saltare gli asparagi a pezzi in padella con la cipolla e i capperi sotto sale tritati grossolanamente. Aggiustare di sale. Una volta ammorbiditi, aggiungere un po' di latte e il brie e far tirare il sugo. Cotti i paccheri, condirli con il sugo appena preparato e servirli con una foglia di basilico fresco e le punte degli asparagi sbollentate.

Consigli

Non fatevi mancare un buon bicchiere di vino di qualità per accompagnare al meglio la vostra pasta, come un pinot bianco.

Curiosità

Gli asparagi oltre ad essere deliziosi sono anche ricchi di potassio, e per questo motivo sono dei toccasana sia per l'apparato cardiocircolatorio e i muscoli in genere.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 15 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

Asparagi 50 grammi

Capperi 10 grammi

Brie 40 grammi

Paccheri 200 grammi

Latte 50 millilitri

Cipolle 20 grammi

Basilico