

Pappardelle agli asparagi e gamberi

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
25 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Bassa

Le pappardelle con asparagi e code di gamberi, sono un primo piatto dal gusto delicato e raffinato, molto semplici da preparare e di grande effetto.

L'accostamento dei gamberi con gli asparagi è un binomio perfettamente riuscito tanto che si può dire sia diventato un classico della nostra buona cucina mediterranea. Questa ricetta è preparata con panna fresca, ma può anche essere realizzata sostituendo la panna con un mestolo di acqua di cottura della pasta, ricca di amido.



Ingredienti

» Asparagi

400 gr



» Pasta

pappardelle 320 gr



» Burro

30 gr



» Pepe

macinato q.b.



» Cipolle

1 piccola



» Sale

q.b.



» Erba cipollina

(o prezzemolo) tritata 2
cucchiari



» Vino

bianco 60 ml



» Gamberi e Gamberetti

code sgusciate 200 gr



» Vodka

secca 1 spruzzo (facoltativo)



» Panna

200 ml



Preparazione



Pulite gli asparagi (guarda come fare cliccando [qui](#)) e metteteli a bollire nell'apposita asparagiera (1) o in un tegame alto e stretto, tenendo le punte fuori dall'acqua. La cottura non dovrebbe essere prolungata per non spappolare gli asparagi che devono mantenere una certa consistenza: in questo caso dovreste regolarvi in base alla grandezza degli asparagi stessi. Nel frattempo, sciogliete 30 gr di burro in una casseruola antiaderente, facendovi appassire una cipolla di piccole dimensioni finemente tritata (2); aggiungete le code di gamberoni sgusciate (3), spruzzate il tutto con il vino bianco (4) e lasciate evaporare.



Togliete gli asparagi dalla pentola e tagliate le punte (5) che conserverete per guarnire il piatto. Tagliate anche la parte centrale del gambo, quella morbida, a rondelle. Aggiungete nel tegame, assieme alle code di gamberoni, gli asparagi tagliati a rondelle (6);



fateli saltare qualche istante e poi aggiungete la panna (7) e, se vi piace, un goccio di vodka (8) ; fate cuocere qualche istante, salate e pepate secondo il vostro gusto. Scolate le pappardelle che nel frattempo avrete fatto lessare e tenete da parte un po' di acqua di cottura; unite le pappardelle (9) al sugo preparato, facendole saltare brevemente e aggiungendo, se necessario, un goccio di acqua di cottura. Servite le pappardelle agli asparagi e gamberi ancora caldi, guarnendo il piatto con le punte di asparagi tenute da parte.