

Reginette al pesto di asparagi bianchi

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	

Le reginette al pesto di asparagi bianchi formano un primo piatto molto delicato e raffinato, adatto sia ad una cena informale che particolarmente elegante e raffinata.

La preparazione piuttosto semplice e veloce, unita al particolare effetto visivo, rende le reginette al pesto di asparagi bianchi una valida ricetta da preparare quando si tiene a fare bella figura, si ha poco tempo e magari anche qualche ospite vegetariano.



Ingredienti

» Asparagi bianchi 300 gr	» Pecorino grattugiato 20 gr
» Olio extravergine di oliva q.b.	» Pepe bianco macinato a piacere
» Parmigiano Reggiano grattugiato 80 gr	» Pinoli 20 gr + una manciata per guarnire
» Pasta reginette 350 gr	» Sale q.b.

Preparazione



Mondate gli asparagi bianchi togliendo la parte del gambo più dura e pelandoli per eliminare la scorzetta superficiale; legateli tutti insieme con uno spago e lessateli in acqua salata, ponendoli in verticale dentro ad una pentola alta e stretta (o un'asparagiera) e lasciando le punte appena fuori dall'acqua (si cucineranno col vapore); scolateli, lasciateli intiepidire e tagliateli a pezzetti (1), tenendo da parte le punte.

Ponete i pezzetti di asparagi in un mixer assieme ai formaggi grattugiati, i pinoli, il pepe, il sale (2), dopodiché frullate e aggiungete l'olio a filo fino ad ottenere una crema densa e omogenea (3). Lessate le reginette in abbondante acqua salata, scolatele ancora al dente e conditele con il pesto precedentemente ottenuto, aggiustando eventualmente di sale; guarnite il piatto di portata con le punte degli asparagi tenute da parte, qualche pinolo intero e quindi servite.

Consiglio

Potete realizzare il pesto di asparagi anche con normali asparagi verdi, meno croccanti e dal gusto più deciso, oppure variare il formato di pasta a vostro piacere.

