

# Pasta con asparagi e ricotta

(320 cal)

## Ingredienti per 2 persone:

150 gr di pasta corta (mezze penne, ditali),

300 gr di asparagi,

30 gr di ricotta fresca,

10 gr di parmigiano grattugiato,

sale.

Lavate molto bene gli asparagi con acqua tiepida, quindi mondateli della base legnosa e grattateli se necessario per eliminare le foglie dure. Togliete le punte e tenetele da parte, quindi tagliate gli asparagi a **pezzetti**.

Lessate i gambi degli asparagi tagliati per circa 10 minuti in acqua salata. Unite le punte e proseguite la cottura per altri 5/8 minuti.

Togliete le punte, scolate i gambi e **frullate** questi con la ricotta e un pizzico di sale. Lessate la pasta e scolatela al dente. Conditela con la crema di asparagi e le punte eventualmente tagliate in 2 e cospargete con il formaggio grattugiato.

Buon appetito !!