

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e asparagi selvatici



Anche oggi ricetta veloce veloce: Spaghetti aglio, olio, peperoncino e asparagi selvatici!

Questa in realtà è quasi una ricetta del cuore, si perchè la mia mamma che adora andare in giro per i boschi alla ricerca dell'asparagina selvatica, puntualmente al suo ritorno ci prepara questo piatto, a volte fa anche la variante col sugo, ma io preferisco di gran lunga questa versione in bianco e con tantissimo formaggio grattugiato sopra... eh sono golosa, lo so! ☐

Ve la racconto...

Ingrédients:

- 180 g di spaghetti
- 100 gr di asparagi selvatici circa
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- olio evo qb
- sale
- prezzemolo
- pecorino romano (opzionale)

Procedimento:



Ok, all'opera, iniziamo a preparare gli Spaghetti aglio, olio, peperoncino e asparagi selvatici.

Prima cosa da fare, ovviamente, pulire gli asparagi. E' un'operazione molto semplice, basta spezzettarli partendo dalla punta fino a che il tronco non diventa troppo duro, e si lavano.

In padella intanto faccio saltare lo spicchio d'aglio, il peperoncino e dei gambi di prezzemolo, che leverò via appena imbrionditi, questo è un trucchetto per avere un gustoso sentore di prezzemolo nell'olio. Quando sarà tutto imbriondito butto in padella gli asparagi e li faccio andare coperti e aggiungendo un po' di acqua, io lo faccio per mantenermi un po' più leggera e non far friggere tutto.



Intanto cucino la pasta in acqua bollente, la scolo via molto al dente e la butto in padella insieme ad un mestolo di acqua di cottura, faccio tirare bene l'acqua e servo con una spolverata di pecorino romano.

Buona, veloce e come piace alla mia mamma! ☐

