



Ingredienti per 4 persone

320 g pasta di semola (di grano duro)
500 g di asparagi
60 g burro
100 g di ricotta
4 cucchiaini di latte intero
1 cucchiaio di pepe verde in salamoia
1 scalogno
1 mazzetto di basilico
Sale q.b.

Pennette con asparagi, ricotta e pepe verde

Inizia a preparare il condimento delle pennette: monda gli asparagi e tagliali in pezzetti di mezzo centimetro. Sbuccia e trita lo scalogno, poi prendi le foglie del basilico, lavale e asciugale. In un tegame largo sciogli il burro e rosola scalogno e asparagi. Aggiungi un pizzico di sale, il pepe verde che hai provveduto a pestare e copri completamente con dell'acqua calda.

Cuoci per 10-12 minuti.

Prendi la ricotta e mettila in una ciotola, lavorandola con il latte. Fai bollire l'acqua per la pasta, cuocila (pennette rigate) e scolala. Versa la pasta nel tegame degli asparagi. Aggiungi la ricotta e mescola il tutto, cuocendo a fuoco alto. Prima di servire, decora con delle foglioline di basilico.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.