

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASPARAGI E PROSCIUTTO CRUDO

Scottare gli asparagi in acqua bollente salata per circa cinque minuti.

Separare le punte e tagliare i gambi a rondelle.

Insaporirli in padella con dello scalogno stufato nel burro per cinque minuti e sfumare con del vino bianco. Dopo qualche minuto aggiungere il prosciutto crudo tagliato a listarelle. Aggiustare eventualmente di sale.

Cuocere gli spaghetti nell'acqua degli asparagi, (si possono usare anche fettuccine) versate la pasta abbastanza al dente nel sugo per qualche minuto indi cospargere di parmigiano grattugiato.

Dosi indicative per 4 persone: Pasta hg.5

hg. 100 prosciutto

hg. 500 asparagi

1/2 bicchiere di vino bianco