

## TAGLIATELLE AL PROSCIUTTO CRUDO E ASPARAGI

Cuocere per due o tre minuti la parte tenera degli asparagi, tagliare a rondelle la parte rotonda e a pezzetti le punte indi conservarle a parte.

(Vanno molto bene anche le punte surgelate)

Stufare a fuoco basso in casseruola uno scalogno con olio/burro, aggiungere gli asparagi e dopo qualche minuto bagnare con del vino bianco e fare sfumare.

Aggiungere all'ultimo minuto il prosciutto a listarelle indi unire la tagliatelle lessate.

**Ricette di cucina**