

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Farfalle alla crema di asparagi

Strawberry · Tuesday, March 13th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 500gr farfalle
- 600gr asparagi
- 30gr burro
- un bicchiere di latte
- parmigiano grattugiato
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate e pulite gli asparagi, fateli cuocere in acqua salata per 20 minuti, scolateli e passateli al mixer con il parmigiano, il latte e il burro,frullateli, versate il composto in un tegame, fatelo cuocere per alcuni minuti e tenetelo da parte. Cuocete le farfalle in acqua salate, scolatele, disponetele su di un piatto da portata e condite con la crema di asparagi.

This entry was posted on Tuesday, March 13th, 2012 at 6:53 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.