

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Penne con carbonara agli asparagi

Strawberry · Wednesday, September 19th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr penne
- 150gr pancetta affumicata
- 200gr asparagi
- 3 uova
- uno scalogno
- 100gr parmigiano grattugiato
- 80gr burro o olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate gli asparagi, togliete la punta e lasciate i gambi da una parte, lessate le punte per alcuni minuti e scolatele. Pelate e tritate lo scalogno e fatelo rosolare in una padella con un pò di burro o di olio e la pancetta a pezzetti, aggiungete gli i gambi degli asparagi tagliati a rondelle, unite anche le punte degli asparagi, e lasciate cuocere per 5 minuti. In una ciotola, sbattete con una forchetta le uova, il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele e amalgamatele alle uova, versate it tutto nella padella con gli asparagi e a fuoco medio amalgamate , fino a quando le uova non sono leggermente rassodate.

This entry was posted on Wednesday, September 19th, 2012 at 1:25 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.