

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Rigatoni alla carbonara con asparagi

Strawberry · Tuesday, May 10th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr rigatoni
- 200 gr asparagi
- 80 gr parmigiano grattugiato
- 3 uova
- uno scalogno
- 80 gr burro
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate gli asparagi, tagliate le punte e sbollentatele in acqua salata e scolateli, tagliate i gambi a rondelle e metteteli a soffriggere in una padella con una noce di burro e lo scalogno tagliato finemente, salate, aggiungete le punte degli asparagi e lasciate cuocere per 5 minuti. In una ciotola rompete le uova, aggiungete il parmigiano grattugiato, sale, pepe e sbattete il tutto con una forchetta. Cuocete i garganelli in acqua salata, scolateli e versateli nella padella con gli asparagi, accendete il fuoco e versateci le uova sbattute, amalgamate bene fino a quando le uova non risultino rassodate.

This entry was posted on Tuesday, May 10th, 2011 at 3:27 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.