Fettuccine asparagi e scampi

di Raffaella Rossi

Ingredienti per 2 persone

160 fettuccine all'uovo 300 q di asparagi 6 scampi 300 g pomodori di Pachino 1 peporoncino piccante

2 spicchi d'aglio

8 cucchiai di olio extra vergine d'oliva

1 bicchiere di vino bianco



Preparazione

- 1) Tagliare gli asparagi a tocchetti lasciando intere le punte.
- 2) Fare rosolare il peperoncino e l'aglio a spicchi (toglierlo più avanti) nell'olio extra vergine d'oliva e dopo pochi minuti unire gli asparagi. Appena gli asparagi diventano teneri sfumare con il vino bianco ed aggiustare di sale.











- 3) Togliere il carapace ai crostacei e con un'incisione sul dorso rimuovere il filo nero interno.
- 4) A parte in una padella antiaderente far rosolare uno spicchio d'aglio con peperoncino e i pomodorini tagliati a metà in olio extra vergine d'oliva, quindi far rosolare gli scampi sgusciati e tagliati in piccoli pezzi (lasciarne alcuni interi per la decorazione) sfumando con mezzo bicchiere di vino bianco.
- 5) Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare la pasta e mantecare con il sugo di aspargi a cui aggiungerete gli scampi e i pomodorini.
- 6) Impiattate e aggiungete 1 o 2 scampi come decorazione per ciascun piatto.

Buon Appetito!