

ricetta stampabile 

- Un po' di Storia
- Come si produce
- Consumo nel Mondo
- Pasta & Benessere
- La Legge...della Pasta
- I segreti della cottura
- Le forme della Pasta
- La ricetta del mese
- Selezione di ricette
- News

- I segreti della pasta "fatta in casa"
- Speciale pasta ripiena
- Che sugo vuoi?
- Pasta calda... sughi freddi
- Super Lasagne
- Paste al forno
- Paste speciali
- Una pasta... mille verdure
- Cuciniamo senza grassi
- Quanto tempo hai a disposizione?
- Lo sapevate che...
- Links utili

PAPPARDELLE AL LIMONE CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone

per l'impasto:

300 g. di farina 00

1 uovo + 7 tuorli

1 cucchiaino di olio, 1/2 cucchiaino di sale

1 cucchiaino d'acqua all'occorrenza

per la salsa:

500 g; di asparagi verdi sottili

3 cucchiai d'olio d'oliva

sale e pepe macinato al momento

1/4l di panna, succo di 1 limone

1 piccolo peperoncino fresco

4 pomodorini, 4 fette sottili di limone

10 g. di burro, scorza di 1 limone non trattato

Preparate l'impasto come spiegato nella sezione "pasta fatta in casa" e lasciatelo riposare nella pellicola, in frigorifero almeno 1 ora. Ricavate dall'impasto, con la macchina, delle pappardelle larghe circa 1,5cm. Pulite gli asparagi eliminate l'estremità inferiore e tagliateli a metà (i pezzi dovrebbero essere lunghi circa 8 cm). Per la salsa riducete in una casseruola la panna a circa la metà. Togliete dal fuoco; incorporate il peperoncino schiacciato e il succo di limone. Nel frattempo cuocete la pasta in acqua salata in ebollizione e scolatela. in un tegame scaldate l'olio d'oliva e cuocetevi per circa 5' gli asparagi, conditeli con sale e pepe. Incorporatevi delicatamente la pasta Lavate i pomodorini e divideteli a metà in senso trasversale. In un piccolo tegame fate sciogliere il burro e rosolatevi brevemente su ambo i lati le fette di limone e i mezzi pomodorini; spolverizzate con sale e pepe. disponete la pasta con la salsa sui piatti e guarnite con due mezzi pomodorini, 1 fetta di limone e le striscie di scorza di limone taliate sottili. Servite.

- 1° PASTA ALLA NORMA
- 2° PASTA AL CIOCCOLATO
- 3° TAGLIATELLE CON SALSA ALL'ARAGOSTA
- 4° ZITI GRATINATI AL FORMAGGIO CAPRINO
- 5° PENNE CON CALAMARI
- 6° PAPPARDELLE AL LIMONE CON ASPARAGI
- 7° MACCHERONI GRATINATI CON GLI SPINACI
- 8° PASTA AL GRATIN CON ZUCCHINE NOVELLE
- 9° FUSILLI QUATTRO SAPORI
- 10° FARFALLE DELIZIOSE