

Marianna
Mastropietro

02/04/13

* *Passatelli sbagliati Zalla
agli asparagi*

Ingredienti

per 2 persone:

300 g di Passatelli sbagliati Zalla

6 asparagi

1 cipolla dorata piccola

vino bianco qb

burro o olio evo qb

1 dado vegetale Ferioli

sale



Preparazione

Preparate il brodo Ferioli in acqua bollente. Lessate gli asparagi mentre fate soffriggere della cipolla in olio/burro e vino bianco (mezzo bicchiere circa).

Levate dall'acqua gli asparagi un pò al dente, tagliateli a pezzi grossolani e completate la cottura nella padella con il soffritto di cipolla. Aggingete un pò di sale e, se necessario, allungate con del brodo.

Lessate i passatelli sbagliati nel brodo Ferioli e dopo circa 8-10 minuti alzateli dall'acqua con una spumarola. Versateli direttamente nella padella amalgamandoli al sugo per circa due minuti, senza farli asciugare troppo.

Servite in tavola caldi.



info@zalla.it - www.zalla.it