

Penne integrali al ragù di asparagi e menta



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di penne integrali Bio,Logico Despar

50 g di asparagi

5 g di cipollotto

alcune foglioline di menta fresca

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

Procedimento

1. Faccio cuocere la pasta in acqua bollente per il numero di minuti indicato sulla confezione.
2. Nel frattempo metto a soffriggere il cipollotto tagliato finemente nell'olio, senza raggiungere il punto di fumo. Aggiungo un po' d'acqua e lascio cuocere per pochi minuti.
3. Mondo, lavo e taglio a rondelle sottili gli asparagi, eliminando la parte finale del gambo più legnosa. Li verso nella casseruola con il cipollotto e faccio cuocere per alcuni minuti in modo da amalgamare i sapori. Un minuto prima di spegnere il fuoco aggiungo la menta tritata e mescolo bene.
4. Scolo la pasta al dente e la verso nella casseruola con gli asparagi. Mescolo bene in modo da amalgamare gli ingredienti e servo calda.