

Alessandro Borghese Kitchen Sound, penne bio con asparagi. VIDEO

borghese-19-59aec02d

<https://vimeo.com/432345620>

PENNE BIO CON ASPARAGI, GAMBERI ROSSI DI MAZARA E PARMIGIANO DI MANDORLE

Tempi:*

Costi:**

Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:

320 g di penne bio

8 gamberi rossi di Mazara

1 cedro

20 g mandorle pelate e tostate

20 asparagi

1 spicchio di aglio

1 mazzetto di basilico

olio, sale e pepe nero q.b.

Preparazione:

Pulire i gamberi, prendendo solo la parte della polpa. Tagliare, quindi, la polpa in maniera irregolare e lasciarla marinare con un filo d'olio, del pepe e una grattata abbondante di cedro e basilico fresco. Mondare gli asparagi, separando la parte delle punte dal gambo; tagliare quest'ultimo a rondelle e farlo saltare in padella.

Sbianchire a parte le punte d'asparago in acqua salata. Tostare le mandorle a secco in una padella.

Cuocere la pasta ed, una volta scolata, saltarla con gli asparagi.

Impiattare rifinendo con la polpa dei gamberi marinata, le punte di asparagi e un'abbondante grattata di mandorle tostate.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)