

heute gibt es...

Farfalle con asparagi e salsa di formaggio di capra



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 2 EL Olivenöl
- 3 scalogni
- Scene 300ml
- 160g di capra Gouda grattugiato
- 600g di asparagi verdi
- 1 porro
- 350g Farfalle
- Vegetale 400ml magazzino
- 1 mazzetto di erba cipollina + qualcosa per decorare
- Sale e pepe

Preparazione:

1. Scaldare l'olio in una padella e soffriggere lo scalogno finemente dadini a fuoco medio fino al morbido.
2. Aggiungere il dare panna, portate a ebollizione lentamente, il formaggio, mescolando continuamente per dare fino a quando non si è sciolto. Poi coprire la salsa e tenere in caldo.
3. Buccia asparagi nel terzo inferiore e tagliare le estremità.
4. Porri quarti parte pulita, bianca e verde chiaro longitudinalmente e trasversalmente tagliati a metà.
5. Il Farfalle in abbondante acqua salata al dente cuoco e scarico.
6. Nel frattempo, fate bollire il brodo vegetale in una casseruola, aggiungere i porri e asparagi e cuocere circa 4-5 minuti a fuoco medio.
7. Tagliare l'erba cipollina in piccoli anelli, aggiungere insieme alla pasta alla salsa e mescolate bene. Condire con sale e pepe.
8. Rimuovere le verdure dal brodo e posto su una piastra di lato. Aggiungere la pasta e guarnire con l'erba cipollina tritata finemente.



