



MEZZI PACCHERI CON ASPARAGI E SEPPIOLINE

Ingredienti

200 gr di mezzi paccheri
400 gr brodo vegetale
200 gr seppioline fresche
200 gr di asparagi

Procedimento

Mondare con cura gli asparagi e dividerli in parti uguali, tenendo da parte le teste per il completamento del piatto. Sbollentare e, con una parte degli asparagi, ottenere una crema.

Preparare un fondo con olio evo, aglio e le teste della seppiolina, precedentemente già pulita e tagliata in pezzi irregolari, in una padella a fuoco leggero. Aggiungere la crema di asparagi e aggiustare di sale.

Sbollentare le seppioline in brodo vegetale e un bicchiere di vino bianco, per alcuni secondi.

Nella stessa acqua cuocere i mezzi paccheri per il tempo previsto, mantecare nella

salsa di asparagi e, prima di servire, aggiungere le seppioline e le punte di asparagi.