

Spaghettis aux asperges vertes



INGREDIENTS :

Pour 4 personnes :

Une belle botte d'asperges vertes

300 gr de pancetta coppata

300 g de parmesan frais

Huile d'olive

RECETTE :

Peler les asperges et les couper en tronçons de 5 cm environ.

Découper la pancetta, la faire revenir puis réserver.

Pendant ce temps, faire bouillir de l'eau pour les pâtes et les cuire à votre convenance ('al dente' de préférence !).

Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la même poêle (à bords hauts de préférence), ajouter les asperges, couvrir et faites cuire à l'étouffée (feu moyen) jusqu'à ce que les asperges soient souples.

Egoutter les pâtes et les mélanger dans la poêle avec les asperges, la pancetta et le parmesan frais râpé, servir immédiatement.