
Pappardelle agli asparagi e gamberi



Le pappardelle con asparagi e code di gamberi, sono un primo piatto dal gusto delicato e raffinato, molto semplici da preparare e di grande effetto.

L'accostamento dei gamberi con gli asparagi è un binomio perfettamente riuscito tanto che si può dire sia diventato un classico della nostra buona cucina mediterranea.

Ingredienti *(per 4 persone)*

500 gr di pappardelle all'uovo fresche (va bene anche altra pasta all'uovo, come fettuccine e tagliatelle)

16 gamberi medi freschi

1 bustina di zafferano

sale q.b.

1 mazzo di asparagi verdi

olio d'oliva extra vergine dal gusto delicato q.b.

pepe bianco q.b.

Preparazione

Dividete gli asparagi in due parti, quella legnosa e quella commestibile. Pulite le parti legnose, e poi lavatele accuratamente. Mettetele a cuocere coperte in una pentola coperte di acqua. Quando saranno cotte, frullate il tutto con un frullatore ad immersione, e passate al colino. In questo modo avrete ottenuto il brodo agli asparagi. Lavate anche le altre parti degli asparagi. Tagliateli a pezzettini e separate le punte dal resto.

Mettete sul fuoco moderato un tegame con un po' di olio, unite i pezzettini di asparagi e fate cuocere qualche minuto. Coprite con il brodo di asparagi, salate e fate cuocere. Quando saranno teneri aggiungete le punte e cuocete ancora 5 minuti. Durante la cottura, continuate a bagnare con il brodo di asparagi, per avere alla fine un intingolo abbondante. Unite il contenuto della bustina di zafferano e fatela sciogliere.

Salate e pepate leggermente. Lavate e sgocciolate i gamberi, ed eliminate in parte le antenne e le zampette, per evitare che finiscano nel sugo. Mettete in gamberi nel tegame con il sugo di asparagi e cuoceteli brevemente. Nel frattempo cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata. Quando le pappardelle sono quasi cotte, togliete i gamberi dal sugo, teneteli al caldo. Scolatele le pappardelle e fatele saltare nel sugo di asparagi. Dividete le pappardelle in 4 piatti, deponetevi sopra i gamberi. Completate i piatti con un filo di olio d'oliva extra vergine crudo. Servite subito.