

---

## Tagliatelle con pomodoro e asparagi

---



E' insolito trovare una pasta con asparagi in cui ci sia anche del pomodoro; in questa ricetta vengono utilizzati per preparare un sugo rosso che condirà egregiamente delle tagliatelle fresche. Il tocco finale sono delle scaglie di Montasio, un formaggio D.O.P. del Friuli e Veneto.

### Ingredienti (per 4 persone)

250 gr di asparagi  
400 gr di tagliatelle  
1 cipolla  
olio extravergine di oliva q.b.

250 ml di passata di pomodoro  
1 carota  
50 gr di formaggio Montasio  
sale q.b.

### Preparazione

Spuntate gli asparagi alla base, lavateli e riduceteli a spesse rondelline. Spellate la cipolla e tritatela, poi raschiate la carota e tritate anche questa. Fate appassire la cipolla tritata in 2 cucchiaini di olio per un minuto, quindi aggiungete la carota e fate insaporire per un minuto mescolando. Unite la passata di pomodoro, mescolate, mettete il coperchio e lasciate sobbollire per 10 minuti.

*Consigli: a piacere potete aggiungere poco peperoncino piccante.*

Unite le rondelline di asparagi, regolate di sale e pepe. Lasciate ancora 10 minuti sul fuoco a fiamma bassa. Mettete a bollire intanto le tagliatelle in abbondante acqua salata. Scolatele, mettete in una insalatiera, conditele con il sugo agli asparagi, mescolate e cospargete con il Montasio a scaglie. Servite immediatamente.