

Penne al verde con Pecorino Sardo maturo “Medoro”



Ingredienti (4 persone):

- 350 g di penne
- 150 g di fagiolini verdi sottili
- 100 g di piselli piccolissimi
- 300 g di punte di asparagi
- 2 carciofi
- 150 g di Pecorino Sardo maturo Medoro
- 1 limone
- 1 cipolla
- 100 g di prosciutto cotto in una sola fetta
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

Fate lessare separatamente i fagiolini, i piselli e gli asparagi, che scolerete e terrete da parte. In un tegame capace, fate imbiondire la cipolla tagliata a sottile e quindi rosolate il prosciutto a dadini. Aggiungete i pisellini e una tazzina d'acqua calda, salate, pepate e fate cuocere a fuoco basso, coperto, per 20 minuti. Unite i fagiolini tagliati a metà e fateli insaporire per 10 minuti. In un altro tegame, scaldate l'olio con l'aglio, unite i carciofi, salate, pepate e fate cuocere a fuoco medio per 10 minuti. Aggiungete i gambi degli asparagi tritati e dopo 5 minuti anche le punte. Lessate le penne in acqua salata e riunite le verdure in un tegame eliminando l'aglio. Scolate la pasta e fatela saltare per un minuto con le verdure. Aggiungete il Pecorino tagliato a scaglie e servite.



Scopri le altre ricette www.fratellipinna.com