



## PASTA RICCIOLINA AGLI ASPARAGI, PANCETTA, PINOLI E RICOTTA SALATA

[www.pensieriepasticci.com](http://www.pensieriepasticci.com)



### Ingredienti per 4 porzioni normali o tre da piatto unico:

un mazzetto di asparagi

1 confezione da 250 g di pasta Ricciolina

Olio Extravergine d'Oлива per me Dante 100% Italiano

80 g pancetta dolce a fiammifero o a dadini piccolissimi

sale fino e grosso integrale

pepe nero

pinoli 2 cucchiari

ricotta salata q.b.

### Preparazione:

Pulire gli asparagi eliminando le parti finali più dure e legnose, tenendo solo le parti verdi ben tenere, spelarli leggermente e farli a tocchetti tenendo da parte le punte. Far bollire un pentolino di acqua e appena arriva a bollore, buttarci i gambi degli asparagi a pezzetti senza le punte. Sbollentarli per 3-4 minuti, poi con un mestolo forato, toglierli dall'acqua bollente e immergerli in una bacinella piena di acqua fredda. Scolarli per bene e tenerli un attimo da parte. Procedere allo stesso modo con le punte, scolarle e metterle da parte anch'esse. In una capace padella antiaderente far riscaldare un filo d'olio, metterci la pancetta a dadini a rosolare, mescolando bene con un cucchiaino di legno, poi aggiungerci i gambi degli asparagi senza le punte e cuocere a fuoco vivace, salando e pepando a piacere per 8-10 minuti. In un altro padellino antiaderente tostare i pinoli, tenerli anch'essi da parte per completare il piatto. Nel frattempo portare a bollire una pentola piena di acqua salata e cuocere la pasta ricciolina per il tempo riportato sulla confezione; scolarla e metterla nella padella insieme al condimento di verdura. Grattugiarci sopra una generosa dose di ricotta salata, mescolare bene per legare il tutto e impiattare; finire il piatto ancora con una spolverata di ricotta grattugiata al momento, le punte di asparagi, e i pinoli tostati.