

Pasta ricciolina agli asparagi, pancetta, pinoli e ricotta salata



Con me a tavola [Wald Domus Vivendi](#) – [linea impronte verde](#)

Ultimamente a volte mi vergogno un pò, ma sto proponendo delle ricette di una facilità imbarazzante. Forse sono un pò banali, non lo so, ma in questo momento in

casa nostra l'esigenza imperante è questa: semplicità.

C'è voglia di cose semplici, poco elaborate; io stessa prediligo comunque sempre delle preparazioni veloci e poco complicate, ma ora più che mai questo diventa per me essenziale.

A volte sono davvero tanto stanca e mettermi ai fornelli è pesante...ma con questi piatti salvacena riesco in quattro e quattr'otto a mettere d'accordo tutta la famiglia.

Un primo come questo ha comunque i suoi vantaggi...

Mia figlia mangia la verdura in modo appetitoso e senza fare storie; mio marito ha davanti a sé il piatto di pasta, che lo rende sempre felice e soddisfatto...

Dal canto mio, davvero in pochissimo tempo li metto d'accordo senza spadellare troppo!

Questo condimento non è un sugo o una crema...sono dei semplici asparagi spadellati con della pancetta e aggiunti alla pasta, tenuti insieme dalla ricotta salata grattugiata, che crea una sorta di mantecatura, e con qualche tocco di croccante dato dai pinoli.

Mi scuso, come dicevo l'altro giorno, per arrivare un pò in ritardo a proporla...so però che si trovano ancora dei bei mazzetti di asparagi, io al mercato li ho visti, quindi se vi va di provare affrettatevi!...mi sa che sono davvero gli ultimi.....

Se volete sapere come ho fatto, vi lascio tutto il procedimento.



Ingredienti per 4 porzioni normali o tre da piatto unico
Un mazzetto di asparagi
1 confezione da 250 gr di pasta Ricciolina al doppio germe e fibra del [Pastificio Morelli](#)
olio extravergine d'oliva per me [Dante](#) 100% italiano
80 gr pancetta dolce a fiammifero o a dadini piccolissimi
sale fino e grosso integrale [Gemma di mare](#)
pepe nero
pinoli 2 cucchiaini
ricotta salata q.b

Preparazione:

Pulire gli asparagi eliminando le parti finali più dure e legnose, tenendo solo le parti verdi ben tenere, spellarli 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 bollore 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.

E per finire, se volete, un filo d'olio extravergine a crudo.



.... buon appetito!

Io in questi giorni sono di corvè pulizia taverna...il marito è via per lavoro, la figlia il pomeriggio va all'oratorio estivo, quindi mi tocca...certo che è un continuo: non fai in tempo a finire di qui...che devi ricominciare di là...

Arriveranno le vacanze anche per me, veroo?!!

Ah...come le aspetto.....

Buonissima giornata a tutti!

Simona

