

Ricette con asparagi: cinque idee per voi!

Uno degli ortaggi principe della primavera, che a casa mia va alla grande, è appunto l'asparago.

Di [piatti con asparagi](#) ne ho preparati tantissimi, ed altrettanti sono apparsi su queste paginette pasticciate nel corso di questi undici anni insieme...quindi eccola qui, tutta per voi una piccola raccolta di **ricette con asparagi: cinque idee per voi** tutte diverse, facilissime da realizzare e molto buone da gustare.

Non perderei tempo oltre, ma partirei subito mostrandovi appunto le cinque idee che ho deciso di condividere qui sotto...

Ricette con asparagi: cinque idee per voi

La prima idea che vi voglio mostrare è un delizioso risotto agli asparagi bianchi, prosciutto crudo e timo...delicato e delizioso, è anche molto chic da servire in tavola, farete un figurone coi vostri ospiti!

Ammetto di utilizzare poco gli asparagi bianchi perchè li trovo con difficoltà, ma mi piacciono davvero moltissimo e se mi capita di vederli sui banchi del mercato...non me li lascio assolutamente scappare!

Risotto agli asparagi bianchi, prosciutto crudo e timo

Passiamo ora ad un secondo piatto di carne....ecco a voi uno spezzatino davvero profumatissimo, che qui ha riscosso parecchio successo e che ho rifatto diverse volte...in questa ricetta l'ho cotto in pentola a pressione, ma si può benissimo fare anche in casseruola, allungando solo un po' i tempi rispetto alla cottura a pressione.

Che ne dite, non è super?!

Spezzatino al marsala con asparagi in pentola a pressione

E che dire di una bella vellutata, morbida, calda e confortevolissima?!

Da gustare calda o tiepida, con un tocco cremoso e fresco che la rende irresistibile?

Eccola qui, tutta per voi!

Vellutata agli asparagi e basilico

Adesso una ricetta perfetta per un brunch di primavera, da servire come antipasto a Pasqua o a pasquetta, da gustare in compagnia e durante una scampagnata...ecco queste sfogliatine irresistibili con asparagi e uova

Sfogliatine con asparagi e uova

Per finire, una ricetta che ci piace, uhhh se ci piace: una ricetta del riciclo che son certa vi conquisterà: siccome non si butta nulla in cucina, anche i gambi degli asparagi si possono utilizzare per creare una delizia come questi gnocchetti...provateli e li rifarete ancora ed ancora!

[Gnocchetti ai gambi di asparagi...ricetta del riciclo!](#)

Che ne dite, non sono cinque belle ideuzze, una più veloce e golosa dell'altra, per gustare al meglio questo ottimo ortaggio primaverile? Spero di avervi dato qualche utile consiglio, qui trovate anche un'idea della mia amica Mirella, la trovo irresistibile, [cliccate qui!](#)

Ora vi saluto e...mamma mia come vola il tempo, è già venerdì...scappo a fare le mie commissioni, buona giornata e buon fine settimana a tutti voi!

Alla prossima

Simona