



## Tagliolini con asparagi e piselli

### Ingredienti:

200 gr. di ricotta vaccino.

1 mazzo di asparagi.

150 gr. di piselli sgranati.

Olio evo.

250 gr. di linguine.

3 cucchiaini di grana grattugiato.

La scorza di mezzo limone.

1 cucchiaio di pinoli.

Sale.

Pepe.

### Preparazione:

Cuocere i gambi degli asparagi. Dopo cinque minuti aggiungere i piselli. Dopo altri 10 aggiungere le punte degli asparagi e far bollire per altri cinque minuti.

Quindi estrarre le verdure con una schiumarola.

Riportare a bollore la stessa acqua e buttare la pasta. Nel frattempo mettere nel mixer la ricotta, le gambe degli asparagi, la scorza del limone, i pinoli, i piselli, olio, sale, pepe e grana. Frullare il tutto fino a ottenere una crema, che verrà utilizzata per condire le linguine. Aggiungere, infine le punte degli asparagi e cospargere con un filo di olio.

Nonno Lucio