



Ingredienti (per 2 persone):

asparagi selvatici... un bel mazzetto

180 gr di ruginette

olio evo

1 pizzico minuscolo di zafferano

peperoncino

Procedimento:

Mettere l'acqua per la pasta assieme allo zafferano, e quando bolle buttare le ruginette e portare a cottura. In una padella da salto, mettere l'olio abbondante, il peperoncino, gli asparagi, alcuni tagliati altri interi, e far cuocere. I tempi di cottura sono gli stessi, 10 min circa. Scolare la pasta e servire con una spolverata di prezzemolo tritato.

In aggiunta:

Se gli asparagi dovessero asciugarsi troppo aggiungere un po' di acqua della pasta.

Lasciateli al dente, se cuociono troppo perdono il gusto e si ossidano cambiando colore.

Le paste lunghe vanno tutte bene, ma anche le corte non sono male. Con queste ultime tagliare gli asparagi della dimensione della pasta.

Lo zafferano conferisce un leggero colore giallo alla pasta e un aroma delicatissimo. Le proprietà vanno quasi completamente perse per via dell'alta temperatura e della cottura prolungata.

[Chef: Barbara data: 18.03.11 in Pasta e Basta](#)

*Commento: mangiati sabato, grazie a Enzo che sa dove trovarli e ne trova per tutti ...*