



TAGLIATELLE ASPARAGI, GUANCIALE E POMODORINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 GR DI ASPARAGI MEGLIO SE SELVATICI

200 GR POMODORINI CILIEGINI

10 FETTE DI GUANCIALE TAGLIATO FINE

AGLIO E CIPOLLA

BASILICO

PECORINO GRATTUGIATO

350 GR DI TAGLIATELLE AL'UOVO

PER LE TAGLIATELLE:

PASTA ALL'UOVO

250 gr farina 00

250 gr semola di grano duro

4 uova intere

4 tuorlo d'uovo

Disporre le due farine a fontana su un piano da lavoro o su una spianatoia di legno, mettere le uova al centro e mischiare il tutto con una

forchetta, poi impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, coprire con la pellicola trasparente e far riposare per ½ ora
Stendere la pasta con un mattarello o con la macchina della pasta, fino a che non sarà molto fine, quindi tagliare la pasta a strisce larghe 1,5 cm, far asciugare le tagliatelle per 1 ora.

Tagliare gli asparagi in piccoli pezzi, farli rosolare con cipolla e aglio tritati, cuocere a fiamma bassa per 5 minuti, poi aggiungere i pomodorini tagliati in due. A parte far rosolare il guanciale tagliato a striscioline in padella, quando sarà ben rosolato togliere dal fuoco e tenere da parte.

Far cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle direttamente nella padella con gli asparagi, mantecare con olio extra vergine e pecorino, aggiustare di sale e pepe e aggiungere il basilico. Finire il piatto con il guanciale rosolato.