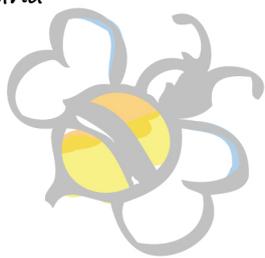


Farfalle di maggio - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



eCucinando.it



Pasqua - primavera



Non so come chiamarla: è certo che gli ingredienti sono tutti di questa stagione, anzi di questo mese. Nella foto degli ingredienti manca solo il pomodoro che ho aggiunto dopo.

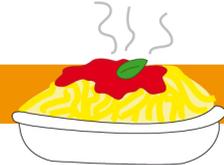


Asparagi (non tutti quelli, ne bastano 5 o 6)
piselli
fave
cipolla (il mio famoso soffrittino nel bicchierino da caffè)
cipollotti (i nostri scalogni)
carne di manzo macinata
un pomodoro maturo spellato e tagliato a pezzettoni
dado in polvere per verdure
pepe, olio, sale

Soffriggere la cipolla e i cipollotti con olio e pochissimo sale.
Aggiungere la carne macinata e farla dorare per benino.
Sfumare con abbondante vino bianco.

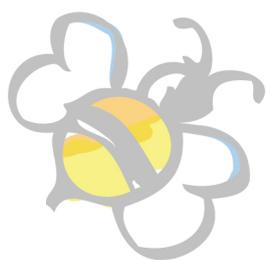
Non occorre che evaporino tutto perché il liquido farà da base per completare la cottura degli altri ingredienti che inserirete subito dopo: gli asparagi tagliati a becco di clarino, **tenendo da parte le punte**, le fave, i piselli e il pomodoro.

Aggiustare con dado in polvere per verdure e portare a cottura.

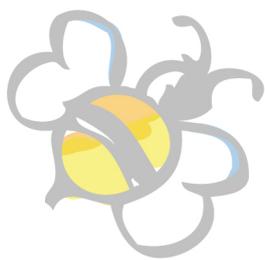


Bollire le farfalle e dopo cinque minuti circa, aggiungere le punte di asparagi tenute da parte. Scolare la pasta bene al dente e saltarla col condimento, portando a cottura. Aggiungere grosse scaglie di parmigiano o fettine di ricotta e macinarvi del pepe fresco.

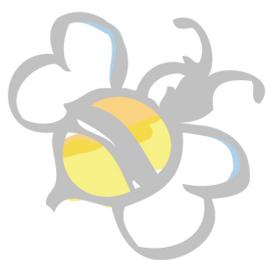




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it