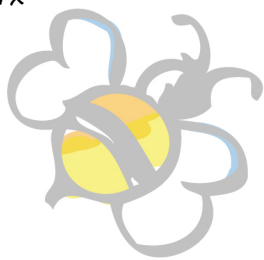
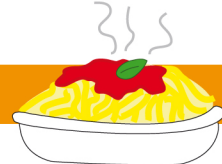




Linguine pancetta e asparagi - [Visualizza sul sito di Asterx](#)



eCucinando.it



primi piatti - pancetta - pasta secca

### Ingredienti

La quarta parte di una cipolla bianca grossa  
150 gr. di pancetta affumicata a cubetti (ho preso quella coop buonissima)  
20 pomodorini tipo pachino  
250 gr. asparagi  
olio sale  
500 gr. linguine - bavette (se le prendete di marca garofalo è meglio)

### Preparazione

Pulite gli asparagi, togliendo la parte più dura alla fine del gambo e eliminando dal gambo la pellicola esterna (quella verde e dura che non si riesce a masticare) praticamente è come se li sbucciaste.

Io li ho messi per sicurezza una mezz'oretta in acqua e amuchina (disinfettante per verdure)...

Mettete la padella sul fuoco medio, tritate la cipolla, mettetela in padella aggiungete la pancetta, aggiungete più o meno 4 cucchiari di olio.

Fate soffriggere bene il tutto avendo cura che non si scuriscano troppo le cipolle, (io giro spesso), quando la rosolatura è al punto giusto (e si sente un buon odore) aggiungete i pomodorini lavati tagliati in quattro parti e leggermente schiacciati.

Coprite e abbassate il fuoco.

Dopo 5-6 minuti tagliate gli asparagi a pezzetti e aggiungeteli al sugo, poi salate e coprite col coperchio.

Lasciate sul fuoco 5 minuti dopodichè togliete il coperchio e lasciate restringere.

Solo quando sarà cotto potete cuocere le linguine nella solita pentola di acqua bollente e salata

Scolatele col colapasta conservando però mezzo bicchiere di acqua di cottura.

Versate le linguine nella pentola, aggiungete il sugo e se è troppo ristretto un po' di acqua di cottura delle linguine.

Impiattate e mangiate eh?

sono buonissime pure il giorno dopo riscaldate...

-----  
fotografia postata Cockerina, con variante: fusilli anzichè linguine





eCucinando.it