

# Farfalloni con asparagi e curcuma

## Ingredienti per 4 persone:

350 g Farfalloni “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”

Per il condimento:

15 asparagi

1 cipollotto

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

3 uova sode

Grana Padano grattugiato a piacere

qualche fogliolina di menta

curcuma q.b.

sale e pepe



## Procedimento

Lavare gli asparagi e con l'aiuto di un pelapatate, togliere la parte esterna più dura.

Versare l'olio in una padella antiaderente e aggiungere il cipollotto tritato e la curcuma a piacere. Unire gli asparagi tagliati a rondelle e dopo un paio di minuti anche le punte, aggiungere il sale e qualche cucchiaino di acqua. Cuocere a fiamma bassa, facendo attenzione a non stracuocere. Intanto cuocere la pasta in acqua bollente salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta). Scolarla al dente e aggiungerla agli asparagi. Unire 1 tuorlo sbriciolato, la menta tritata e se piace il pepe. Mescolare e se necessita aggiungere dell'acqua di cottura della pasta. Servire subito aggiungendo su ogni piatto del parmigiano e i rimanenti tuorli sbriciolati.