



Mezze maniche avec asperges et Luganighetta Gran Riserva à la bière

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g pâtes mezza maniche
- 400g Luganighetta Gran Riserva
- 400g asperges
- 240g tomates cerises
- 240g haricots cannellini en conserve (poids net, égouttés)
- 4dl bière
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Retirer la partie la plus dure des asperges, les laver et les couper en bâtonnets. Ensuite, les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes et les égoutter.
2. Laver les tomates cerises, les sécher et les couper en deux.
3. Égoutter les cannellinis et les rincer sous l'eau courante.
4. Retirer le boyau de la Luganighetta Gran Riserva et la couper en rondelles.
5. Faire cuire les mezza maniche dans de l'eau bouillante salée pendant le temps indiqué sur l'emballage.
6. Pendant que les pâtes cuisent, faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle antiadhésive et faire revenir les morceaux de Luganighetta Gran Riserva à feu vif pendant quelques minutes.
7. Lorsqu'ils sont bien dorés et croustillants, ajouter la bière et la laisser s'évaporer.
8. Ajouter les asperges et, après une minute, les tomates cerises et enfin les haricots cannellini. Bien mélanger et laisser le tout s'assaisonner pendant encore deux minutes.
9. Égoutter les pâtes et les verser directement dans la casserole avec quelques cuillères à soupe de l'eau de cuisson. Faire revenir brièvement pour qu'elles prennent du goût, assaisonner avec un peu de poivre et

servir.