



Tagliatelle avec sauce au Prosciutto crudo San Pietro, échalotes et asperges

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g tagliatelles aux œufs
- 400g asperges
- 4 échalote
- 320g Prosciutto crudo San Pietro
- 200ml vin blanc sec
- à v. bouquet de marjolaine
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre au moulin

Préparation

1. Eplucher et hacher finement les échalotes.
2. Laver les asperges et les découper en petites tranches très fines en diagonale, ne pas dépasser la partie blanche des asperges (qui peut être utiliser pour parfumer un bouillon ou une soupe).
3. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive, et faire doucement suer les échalotes pendant 2-3 minutes.
4. Ajouter les asperges, et mélanger de temps en temps pendant quelques minutes, salez légèrement et verser le vin.
5. Ajouter quelques feuilles de marjolaine, couvrir et continuer à cuire à feu doux pendant 6-8 minutes (en rajoutant un peu d'eau si besoin), jusqu'à ce que les asperges soient cuites mais toujours croquantes.
6. Pendant ce temps, découper le jambon cru San Pietro en petits morceaux, les faire rissoler dans une autre poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Quand le jambon cru est bien croquant, l'ajouter aux asperges déjà cuites.
7. Faire bouillir les tagliatelles dans une grande casserole d'eau bouillante salée, les sortir quand elles sont al dente, les égoutter et les verser dans la poêle avec la sauce, en ajoutant quelques cuillères à soupe de leur eau de cuisson et un filet d'huile d'olive.

8. Bien mélanger, relever le plat avec la marjolaine et poivre avant de servir.
9. Pour une sauce encore plus riche, casser 2 œufs dans un grand bol, les battre avec 4 cuillères à soupe de parmesan râpé et l'ajouter à la sauce des asperges et du jambon cru San Pietro. Egoutter les pâtes, les verser dans le bol avec quelques cuillères à soupe de leur eau de cuisson, bien mélanger et servir tout de suite.