



Mezze maniche con asparagi e Luganighetta Gran Riserva alla birra

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g mezze maniche
- 400g Luganighetta Gran Riserva
- 400g asparagi
- 240g pomodorini cherry
- 240g fagioli cannellini in scatola (peso netto sgocciolati)
- 4dl birra
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Privare gli asparagi della parte finale più dura, lavare e tagliare a bastoncini. Dopodiché, scottarli in acqua bollente salata per 4 minuti e scolarli.
2. Lavare i pomodorini, asciugarli e tagliarli a metà.
3. Scolare i cannellini e sciacquarli sotto l'acqua corrente.
4. Privare la Luganighetta Gran Riserva del budello e tagliarla a rondelle.
5. Lessare le mezze maniche in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione.
6. Mentre cuoce la pasta, scaldare 4 cucchiai di olio in una larga padella antiaderente e rosolare i bocconcini di Luganighetta Gran Riserva a fuoco vivace per un paio di minuti.
7. Quando son ben rosolati e croccanti sfumare con la birra e lasciarla evaporare.
8. Unite gli asparagi e, dopo un minuto, i pomodorini e infine i cannellini. Mescolare bene e far insaporire il tutto per altri due minuti.
9. Scolare la pasta e versarla direttamente nella padella con qualche cucchiaio dell'acqua di cottura. Saltarla brevemente per far insaporire, profumare con una macinata di pepe e servire.

