



Tagliatelle con ragù di Prosciutto crudo San Pietro, scalogno e asparagi

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g tagliatelle all'uovo
- 400g asparagi
- 4 scalogni
- 320g Prosciutto crudo San Pietro
- 200ml vino bianco secco
- q.b. un mazzetto di maggiorana
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Sbucciare e tritare finemente gli scalogni.
2. Lavare gli asparagi e tagliare in diagonale a fettine molto sottili fino all'inizio della parte bianca più dura (che potrete poi usare per insaporire un brodo o una minestra).
3. Scaldare 4 cucchiaini di olio d'oliva in una larga padella antiaderente e far appassire dolcemente gli scalogni per 2-3 minuti.
4. A questo punto, unire gli asparagi, mescolare e dopo un paio di minuti, salare leggermente e bagnare col vino.
5. Unire qualche fogliolina di maggiorana, coprire la pentola e proseguire la cottura a fiamma dolce per 6-8 minuti (unendo un po' d'acqua se tendono ad asciugarsi troppo), finché gli asparagi sono cotti, ma ancora croccanti.
6. Nel frattempo, tagliare il Prosciutto crudo San Pietro a pezzetti, rosolarlo in un'altra padella antiaderente con 1 cucchiaino d'olio e, quando è croccante, trasferirlo nella padella con gli asparagi.
7. Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente, versarle nella padella col sugo insieme a qualche cucchiaino della loro acqua di cottura e un filo di olio d'oliva.

8. Mescolare bene, profumare con la maggiorana e abbondante pepe nero dal macinapepe e servire.
9. Per un sugo ancora più ricco, sgusciare 2 uova in una zuppiera, sbattetele con 4 cucchiari di Parmigiano Reggiano grattugiato e unire il sugo di asparagi e prosciutto crudo. Scolare la pasta, versarla nella zuppiera con qualche cucchiario della sua acqua di cottura, mescolare bene e servire subito.