# Alessandro Borghese Kitchen Sound, penne bio con asparagi. VIDEO

borghese-19-59aec02d

https://vimeo.com/432345620

## PENNE BIO CON ASPARAGI, GAMBERI ROSSI DI MAZARA E PARMIGIANO DI MANDORLE

Tempi:*
Costi:**
Difficoltà:*

**Ingredienti per 4 persone:**
320 g di penne bio
8 gamberi rossi di Mazara
1 cedro
20 g mandorle pelate e tostate
20 asparagi
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di basilico
olio, sale e pepe nero q.b.

**Preparazione:**
Pulire i gamberi, prendendo solo la parte della polpa. Tagliare, quindi, la polpa in maniera irregolare e lasciarla marinare con un filo d’olio, del pepe e una grattata abbondante di cedro e basilico fresco.
Mondare gli asparagi, separando la parte delle punte dal gambo; tagliare quest’ultimo a rondelle e farlo saltare in padella.
Sbianchire a parte le punte d’asparago in acqua salata. Tostare le mandorle a secco in una padella.

Cuocere la pasta ed, una volta scolata, saltarla con gli asparagi.
Impiattare rifinendo con la polpa dei gamberi marinata, le punte di asparagi e un’abbondante grattata di mandorle tostate.

**Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno**