



SPAGHETTONI COZZE E ASPARAGI



INGREDIENTI

1 confezione di cozze Arbi 200 g
300 g di asparagi
320 g spaghetti
1 scalogno
Peperoncino qb
Pane grattato grossolano qb
Sale qb
Olio evo qb
Pepe multigrani o nero qb
Fiori eduli commestibili qb



- 1 Laviamo e tagliamo a cubetti piccoli i gambi degli asparagi, togliendo la parte finale quella più dura e conserviamo le punte.
- 2 Facciamo un soffritto con lo scalogno tritato e l'olio evo e cuociamo per pochi secondi, aggiungiamo i cubetti di asparago e continuiamo la cottura per 10 minuti (bastano 5 minuti se gli asparagi sono surgelati). Togliamone circa i 2/3 e mettiamoli da parte, serviranno per la crema. Aggiungiamo le cozze già scongelate e cuociamo il tutto per altri 3-4 minuti.
- 3 A parte saltiamo il pane grattato in padella con olio, sale e pepe, useremo questa panatura aromatica per insaporire il piatto e conferirgli croccantezza.



- 4 Frulliamo i gambi che abbiamo messo da parte, aggiungendo acqua se necessario, aggiustiamo di sale e filtriamo con un colino per rendere la crema più liscia.
- 5 Cuociamo gli spaghetti al dente in acqua bollente salata e aggiungiamo a fine cottura le punte degli asparagi, scoliamo il tutto.
- 6 Scottiamo le punte degli asparagi in acqua bollente salata per 1-2 minuti, sciamole e utilizziamo la stessa acqua per cuocere gli spaghetti.

