



PENNE CON ASPARAGI, FORMAGGIO DI CAPRA E LIMONE

Cuoci la pasta fino a 5 minuti prima del tempo di cottura previsto, quindi butta nella stessa acqua con la pasta anche gli asparagi e porta a cottura pasta e asparagi.

Scola il tutto conservando a parte un mezzo bicchiere di acqua di cottura.

Mentre la pasta cuoce, unisci in una ciotola l'olio, la scorza del limone, il dragoncello, e il formaggio spezzettandolo mano a mano che lo aggiungi.

Aggiungi quindi la pasta con gli asparagi e un po' di acqua di cottura se necessario.

Condisci con sale e pepe e succo di limone quanto più ti piace.

Buon appetito!!

Ingredienti:

penne rigate

1 mazzo di asparagi ben lavati e tagliati in pezzetti di circa 3/4 cm

olio di oliva

1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata

2 cucchiari di dragoncello tritato (se non avete quello fresco una presa di quello secco)

150gr di formaggio fresco di capra

1 cucchiaio di succo di limone