

## **Orecchiette con Asparagi**

Ricetta molto semplice da realizzare ed di profumo ed effetto cromatico interessante.

Per 4 persone cui piace la pasta:

300 g di orecchiette secche di grano duro, possibilmente di pastificio artigianale, molto ruvide.

Un bel mazzetto di punte di asparagi bianchi (250g circa)

Profumi e parmigiano

Cominciamo:

pelare e tagliare a rondelle gli asparagi lasciando da parte le punte a germoglio (circa un centimetro).

Intanto che l'acqua bolle mettete le rondelle in padella con un po' d'olio buono, uno spicchio d'aglio schiacciato e tritato, un po' di peperoncino, un pizzico di semi di coriandolo pestati, mezzo cucchiaino di curcuma e poco cumino. La curcuma serve soprattutto per il colore. Salare e mettere un po' di vino bianco. Incoperchiare e fare stufare per una decina di minuti.

In una terrina mettete il parmigiano (abbondante) grattugiato e montatelo con un po' d'acqua di cottura delle orecchiette che intanto avrete calato. Sbattete bene con la forchetta: deve venire come una crema.

Controllate gli asparagi e se cotti spegnete il fuoco, aggiungete le punte tenute da parte e incoperchiate ancora per qualche minuto. Gli asparagi devono essere piuttosto "asciutti" a fine cottura.

Siamo alla fine!

Scolate le orecchiette e mettetele nella terrina con gli asparagi. Mescolate bene e poi impiattate con del coriandolo fresco tritato sopra. (in mancanza usate prezzemolo)

Il piatto gioca con il colore giallo della curcuma ed il verde del coriandolo fresco, il morbido della pasta e degli asparagi cotti in contrasto con il croccante delle punte poco cotte, i profumi magrebini del coriandolo, della curcuma e del cumino.

E' un piatto che direi richiama il sole, il sud, il cielo. Suggestisce l'estate, che gli asparagi primaverili promettono, suggerisce il reale dei sapori con il surreale delle sensazioni e dei ricordi. Qui però si va fuori tema ...

Insieme ci berrei un buon bianco secco corposo del Collio friulano, o un corvo di Salaparuta siciliano, comunque belli freddi.

Variante con gli asparagi verdi: mettete la curcuma nell'acqua di cottura della pasta invece che in cottura con gli asparagi. Il contrasto del colore giallo verde ed il profumo saranno diversi ma sempre interessanti.

P.S. che non vi venga in mente di usare asparagi surgelati: disastro assicurato!!!