

Farfalline fresche ai quattro formaggi con asparagi

- Ingredienti: (2 persone)
- per la pasta ---
- 200 gr. di farina 00
- 2 uova
- 2 cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro
- per il condimento ---
- 40 gr. di gorgonzola
- 40 gr. di grana
- 40 gr. di pecorino
- 40 gr. di caciocavallo
- 200 gr. di asparagi puliti e tagliati
- 1 scalogno
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine d'oliva

Sciogliamo i quattro formaggi a bagnomaria, aggiungendo pochissima acqua calda, la stessa della pentola sottostante, che poi useremo anche per cuocere la pasta. Lasciamo fondere lentamente. Impastiamo farina, uova e il concentrato di pomodoro. Stendiamo la sfoglia, tagliamola a rettangolini e pizzichiamoli al centro per formare le farfalline. Quindi lessiamole per pochissimi minuti. Saltiamo gli asparagi con olio e scalogno a pezzetti. Scoliamo le farfalline al dente e mantechiamole in padella con i formaggi e gli asparagi. Terminiamo con una macinata di pepe e serviamo