

Pâtes aux asperges vertes et pesto de menthe



Source : adapté du magazine Good Food mai 2008, asparagus pasta with mint pesto

Pour 4 personnes
hyper rapide
hyper simple

1 gros bouquet de menthe, juste les feuilles (environ 80g)
1 pot de 250g ricotta
25g parmesan fraîchement râpé, + quelques copeaux pour servir
400g farfalle
1 botte de 500g d'asperges vertes, on ne garde que les pointes
QS sel, poivre, huile olive

Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée selon les indications sur le paquet. Quand les pâtes sont cuites "al dente", les égoutter en réservant un peu de l'eau de cuisson, soit environ 125ml.

En même temps, cuire les pointes d'asperges vertes dans un peu d'eau bouillante salée, entre 2 et 6 minutes selon leur diamètre. Quand elles sont cuites mais encore fermes, les égoutter.

Toujours en même temps, mixer finement au mixeur la ricotta, le parmesan râpé et la menthe, assaisonner de sel, poivre et d'un petit filet d'huile d'olive, réserver.

Quand tout est prêt, rassembler les pâtes égouttées et le pesto dans la casserole, mélanger. Ajouter les pointes d'asperges bien égouttées, mélanger très délicatement. Si la sauce paraît trop épaisse, ajouter un peu de l'eau de cuisson réservée.

Répartir dans les assiettes, décorer de copeaux de parmesan.