

Ingredienti per 6 persone: 500 gr. di tagliatelle spesse,
200 gr. di magro di gallina tagliato a listarelle
1kg di asparagi bianchi e verdi
100 gr. di burro, 1 cucchiaio di
olio extravergine d'oliva
dei Colli Euganei
50 gr. Grana Padano
100 gr. vino bianco
dei Colli Euganei
1 cucchiaio
di prezzemolo
sale e pepe q.b.



Tagliatelle grezze con gallina e asparagi

Procedimento: Tagliare gli asparagi, precedentemente pelati, a pezzetti di 3 cm. e cuocerli unendo la gallina, l'olio e il burro per circa 10 minuti in un tegame coperto. Aggiungere il vino bianco e farlo evaporare. Portare lentamente a cottura aggiungendo acqua, se necessario. Non appena cotto aggiungere, fuori dal fuoco, il prezzemolo e pepe a piacere. Cuocere le tagliatelle lasciandole molto al dente, unirle al sugo e completare la cottura. Aggiungere infine il formaggio grattugiato fuori dal fuoco.

Vino consigliato: Colli Euganei Bianco di buona struttura.

Ristorante La Bulesca 71 

Via Fogazzaro, 3 – Rubano

T +39 049 8975297 – F +39 049 8976747

E info@ristorante-labulesca.it – www.ristorante-labulesca.it

Chiuso la Domenica sera e il Lunedì.