

# Pesto di Asparagi

- ① TAGLIA GLI ASPARAGI E FALLI CUOCERE IN UNA PADELLA CON UN PO' DI OLIO



- ② TIENI DA PARTE QUALCHE PUNTA E TRITA IL RESTO CON PINOLI, SCORZA DI LIMONE, SUCCO DI LIMONE, PREZZEMOLO, BASILICO E OLIO



- ④ CONDISI LE TAGLIATELLINE E USA LE PUNTE DI ASPARAGO COME DECORAZIONE!

- ③ AGGIUNGI IL PARMIGIANO, AGGIUSTA DI SALE E AGGIUNGI OLIO SE SERVE

