

[← TUTTE LE RICETTE](#)

# TAGLIATELLE DI ASPARAGI CON RAVANELLI E MANDORLE

🕒 15 MIN

🗣️ MEDIA

👤 PRIMO

## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER UNA PERSONA:

- 7 asparagi (o di più)
- 5 ravanelli (o di più)
- Mandorle in petali q.b.
- Pepe nero
- Olio extra vergine d'oliva

## PREPARAZIONE

Lavate gli asparagi e togliete la loro parte fibrosa. Mettete dunque le punte degli asparagi in acqua salata per circa due minuti. Scolate le punte e procedete tagliandole nel verso della lunghezza aiutandovi con una mandolina, in modo tale da fare delle tagliatelle di asparagi della stessa misura. Lavate i ravanelli e utilizzando sempre la mandolina, affettateli.

Ora mettete gli asparagi e i ravanelli in un recipiente, conditeli con un po' di pepe e un filo d'olio di oliva e fate riposare le verdure per una decina di minuti. Come tocco finale, guarnite le tagliatelle con dei petali di mandorle.

PER UN TOCCO IN PIÙ



A completare il legame tra asparagi e ravanelli, usa l'Extra Vergine Premi e Spremi!

L'alternativa al piatto di pasta, è quella di fare delle tagliatelle di asparagi. Sentitevi **leggeri** preparando un piatto a base di verdure e ingannando il vostro occhio con una composizione davvero a regola d'arte!

Provate le tagliatelle di asparagi con ravanelli e dei petali di mandorle, accompagnandole con del pane ai 5 cereali con semi di girasole.

CONDIVIDI

