



That's Amore!



INSALATA DI PISELLI E ASPARAGI



Ingredienti per 2 persone: 150gr di asparagi verdi, 200gr di piselli surgelati, 100gr di grana padano a pezzi, 4 pomodori secchi tagliati a metà, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaio di aceto balsamico, sale, pepe, qualche foglia di basilico.

Cuocete i piselli in acqua bollente salata come indicato sulla confezione. Nel frattempo, eliminate la parte dura degli asparagi e cuoceteli in una padella con un filo d'olio per circa 10 minuti, a fuoco dolce.

Preparate la vinaigrette: mescolate in una ciotolina l'aceto con sale e pepe, poi versate a filo l'olio emulsionando con una frusta.

Mescolate gli asparagi, i piselli scolati, il grana, i pomodorini secchi e le foglie di basilico. Condite con la vinaigrette, impiattate e servite.