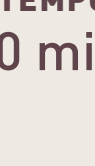
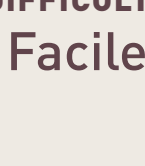


• CON CHEF •  
**BRUNO BARBIERI**

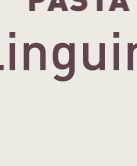
# LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON POLVERE DI PANE, INSALATA DI ASPARAGI E PISELLI ALLE SPEZIE



TEMPO  
50 min.



DIFFICOLTÀ  
Facile



PASTA  
Linguine

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE



PUNTE  
DI ASPARAGO



PISELLI  
FRESCHI



PEPERONCINO  
FRESCO



PEPERONCINO  
SECCO SPEZZATO



AGLIO  
IN CAMICIA



RADICE  
DI ZENZERO



BACCHE  
DI CARDAMOMO



FOGLIE DI MENTA,  
ALLORO E TIMO



BURRO



BRODO  
VEGETALE



OLIO EVO,  
SALE E PEPE



PANE  
TIPO CIABATTA

## PER L'AGLIO E OLIO

- 2 SPICCHI DI AGLIO IN CAMICIA
  - 200g DI OLIO EVO
  - 10g DI BURRO
- 50g DI PEPERONCINO FRESCO
  - 3g DI PEPERONCINO SECCO SPEZZATO
- 60g DI BRODO VEGETALE (O ACQUA DI COTTURA DELLA PASTA)

## PROCEDIMENTO PER L'AGLIO E OLIO

In una padella mettere l'olio, il burro, l'aglio tagliato a fettine e il peperoncino. Far soffriggere a fiamma vivace finché il burro s'imbiondisce, poi abbassare al minimo e aggiungere poco brodo (o acqua di cottura della pasta) alla volta, in modo che l'aglio si cuocia bene e tutti gli ingredienti rilascino i loro sapori. Una volta che il brodo si sarà asciugato, fermare la salsa e tenerla da parte.

## PER L'INSALATA DI ASPARAGI E PISELLI

- 200g DI PUNTE DI ASPARAGO
- 200g DI PISELLI FRESCHI
  - 3 FOGLIE DI MENTA
- 4 BACCHE DI CARDAMOMO
  - 0,5g DI ZENZERO
  - 20g DI OLIO EVO
  - SALE E PEPE

## PROCEDIMENTO PER L'INSALATA DI ASPARAGI E PISELLI

In acqua bollente salata con le bacche di cardamomo schiacciate, cuocere i piselli e le punte di asparago, tenendoli un po' al dente. Raffreddarli in acqua e ghiaccio per mantenere invariato il colore, poi scolare bene.

Condire in una coppa con olio, sale, pepe, menta e zenzero e tenere da parte.

## PER IL PANE BRUSCHETTATO

- 150g DI FETTE DI PANE TIPO CIABATTA
  - 30g DI OLIO EVO
  - 1 SPICCHIO DI AGLIO
  - 1 FOGLIA DI ALLORO
  - 1 RAMETTO DI TIMO
  - SALE E PEPE

## PROCEDIMENTO PER IL PANE BRUSCHETTATO

Tritare il pane al coltello fino a ottenere dei pezzettini piccoli pochi millimetri.

Scaldare in una padella l'olio con l'aglio e le spezie e soffriggere per qualche secondo, inserire il pane tritato e far tostare fino a doratura, aggiustare di sale.

Tenere da parte in un pezzo di carta paglia in modo che si scoli dall'olio e rimanga bello secco e saporito.

## PROCEDIMENTO FINALE E IMPIATTAMENTO

Cuocere le Linguine Sgambaro Etichetta Gialla al dente in acqua salata, scolare e tenere poca acqua di cottura da parte. Scaldare la salsa all'aglio, versare le linguine e far mantecare aggiungendo un po' di acqua di cottura se necessario. Infine, aggiungere parte del pane bruschettato in modo che si attacchi alle linguine. Fare quindi un nido al centro del piatto e aggiungere l'insalata di asparagi e piselli preparata in precedenza e intiepidita.

Chiudere il piatto con una spolverata di pane bruschettato e una grattugiata di parmigiano reggiano vecchio.

*Buon appetito!*