

Bucatini printanières

Pour 2 personnes :

- 1 noix de beurre ou huile ou un peu des deux
- 1 ciboule hachée (*pas mise*)
- 200 g de petits pois écossetés (*surgelés pour moi*)
- 200 g d'asperges préparées et coupées en morceaux (je les ai épluchées et tronçonnées en biais comme la photo du livre)
- 7,5 cl d'eau chaude
- de 160 à 200 g de pâtes poids cru
- 25 g de parmesan râpé
- sel
- poivre

Dans une sauteuse, faire fondre la ciboule 3 à 5 min dans le beurre ou l'huile ou un mélange des deux comme dans le livre, jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Incorporer les petits pois et les asperges et assaisonner. Verser l'eau chaude en remuant et cuire 25 min à feu doux.

Pendant ce temps, cuire les pâtes al dente.

Les égoutter et verser dans la sauteuse avec les légumes et mélanger. Ajouter en remuant du beurre si vous le souhaitez et le parmesan. Servir aussitôt.

