



Macaroni aux asperges vertes et aux petits pois



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 oignons
huile d'olive
300 grammes des pointes d'asperges vertes
100 ml de vin blanc sec
300 grammes de petits pois
350 grammes de macaronis
2 cuillères à soupe de persil plat frais ciselé (finement haché)
50 grammes de parmesan (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les oignons en fines rondelles. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 2.** Ajoutez les pointes d'asperges, versez le vin et portez à ébullition. Après 5 minutes, ajoutez les petits pois et laissez mijoter encore 3 minutes. Salez et poivrez.
- 3.** Faites cuire les macaroni selon les indications de l'emballage jusqu'à ce qu'ils soient al dente.
- 4.** Égouttez la pasta et mélangez-la avec les légumes. Ajoutez le persil et répartissez dans les assiettes. Parsemez de parmesan et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Servez immédiatement.