



1 confezione di cozze Arbi 200 g 300g di Asparagi 320g Spaghettoni 1 Scalogno

Peperoncino qb

Pane grattato grossolano ab

Sale qb

Olio evo qb

Pepe multigrani o nero qb

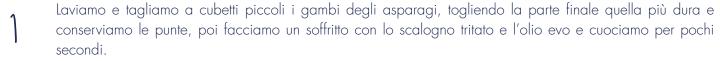
Fiori eduli commestibili qb

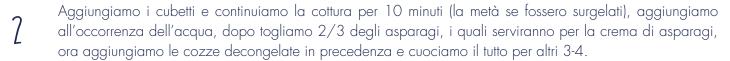


INGREDIENTI









A parte saltiamo il pane grattato in padella assieme a dell'olio, sale, pepe, useremo questa panatura aromatica per insaporire il piatto e conferirgli croccantezza.







Frulliamo i gambi aggiungendo acqua all'occorrenza e aggiustiamo di sale, poi filtriamo con un colino per 4 rendere il tutto più liscio, quindi scottiamo le punte degli asparagi in acqua bollente salata per 1-2 minuti, quindi scoliamole, poi invece nella stessa acqua cuociamo gli spaghettoni al dente.

Montiamo il piatto così: versiamo la salsa di asparagi sulla base del piatto, poi mettiamo gli spaghettoni arrotolati con una pinza, aggiungiamo sopra di essi le cozze e i cubetti e rifiniamo con un po' di salsa, il pane aromatico qualche punta di asparago e spolveriamo con del peperoncino piccante in polvere.

6 Ultimo tocco di colore orniamo il piatto con i fiori edibili.



