



### **Ingredienti per 4 persone**

200 g di asparagi selvatici  
150 g di pecorino semi stagionato grattugiato  
75 g di panna fresca da cucina  
Olio q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Peperoncino a piacere

### **Ricetta**

Iniziate pulendo gli asparagi e tagliandoli a pezzettini non eccessivamente piccoli, tenendo le punte intere e tagliando a rondelle i gambi.

Fateli saltare in padella con olio, sale, pepe e un pizzico di peperoncino, se volete rendere il vostro condimento un po' piccante.

Aggiungete dell'acqua di tanto in tanto per far sì che non si attacchino al fondo.

Fate poi bollire la panna fresca e aggiungete il pecorino grattugiato fino ad ottenere un composto cremoso e senza grumi.

Una volta pronti i picci, conditeli con questa deliziosa preparazione e un po' di peperoncino fresco (facoltativo)

ed ecco il vostro primo piatto bello fumante e pronto per essere servito!

BUON APPETITO!