

GOURMETgreenway

**INSALATA DI PASTA
CON ASPARAGI E
LIMONE****INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

200 g di fusilli, 1 mazzo di asparagi verdi,
200 g di feta, 50 g di pinoli, 2 limoni,
olio extravergine, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: cuocete la pasta e poi passatela sotto l'acqua fredda. Conditela con poco olio. Cuocete gli asparagi in forno in modalità grill per qualche minuto. Tagliate i gambi e tenete da parte le punte. Tostate i pinoli in padella. Sbriciolate la feta, sbucciate il limone, dividetelo a spicchi. Unite tutti gli ingredienti alla pasta e servite.

IL VINO PIÙ ADATTO:

un bianco di carattere, dal corpo vellutato e sentori di pesca gialla e frutta esotica matura.
Pinot Bianco di Vigneti Le Monde (Friul-Venezia Giulia), da servire a 10-12 °C di temperatura.

