

Linguinis au prosciutto et aux asperges



Temps total : **30 minutes**

Portions **4 portions**

1. 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais haché
2. 180 g (6 oz) de prosciutto tranché en juliennes
3. 375 ml (1 1/2 tasse) de crème à cuisson 15 % M.G.
4. 500 ml (2 tasses) d'asperges coupées en tronçons
5. 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
6. 1 oignon haché
7. 450 g (1 lb) de linguinis
8. Au goût, sel et poivre

Méthode

1. Cuire les pâtes selon la méthode indiquée sur l'emballage. Réserver.
2. Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes.
3. Ajouter les asperges et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes.
4. Ajouter la crème et laisser mijoter pendant 3 minutes ou jusqu'à épaississement.
5. Incorporer le prosciutto et le persil. Assaisonner au goût. Servir sur un nid de linguinis.