Pasta con espárragos, salvia y menta

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Echalote: 1 Unidad
Esparragos: 1/2 Manojo
Queso Parmesano: A gusto
Menta fresca: 1 Puñado
Salvia: 1/2 Puñado
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Chile rojo: 1 Unidad
Pasta corta (Ditalini o risini): 150 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una sartén, con un chorrito de aceite y una pizca de sal, freímos los espárragos, el echalote y el *chile* picado.
- Mientras tanto, cocinamos la pasta durante 4-5 minutos. Pasado el tiempo, retiramos la pasta del agua y la incorporamos a la sartén.
- Luego, añadimos el agua de cocción a la sartén poco a poco para conseguir que la pasta quede suelta y jugosa.
- Para terminar, incorporamos la salvia y la **menta** bien picadas y cocinamos durante unos minutos.
- A continuación, espolvoreamos queso rallado, emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-esparragos-salvia-y-menta