



Ingredienti

200 g di pasta corta

1 mazzo di verdura sparacelli (della famiglia dei cavoli)

50 g di formaggio grattugiato

olio d'oliva

sale

pangrattato

1 cipolla

1 carota

Preparazione

Peliamo e affettiamo la cipolla e la carota e mettiamole in un tegame con un filo d'olio d'oliva e facciamole rosolare un po'. Aggiungiamo poi i nostri sparacelli precedentemente puliti e tagliati a tocchi. Mescoliamo un po' aggiungiamo un po' di sale, un bicchiere d'acqua e copriamo, abbassando il fuoco.

Lasciamo cuocere ed ammorbidire il tutto per circa 20-30 minuti (dipende dallo spessore degli sparacelli). Poi spegnamo il fuoco e passiamo tutto con un frullatore ad immersione.

Cuociamo la nostra pasta secondo le indicazioni della confezione, scoliamola, e mescoliamola con la nostra crema di sparacelli e il parmigiano grattugiato. Amalgamiamo bene e versiamo dentro una teglia unta con olio d'oliva e stendiamo la nostra pasta "verde" e spolveriamola in maniera omogenea con una manciata di pangrattato. Inforniamo a temperatura medio-alta per circa 20 minuti e poi spegnamo e lasciamo riposare in forno a fuoco spento per un po' prima di servire.