

Burrata et pâtes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

- 150 grammes de pâtes /pers
- 6 ou 7 asperges vertes
- 1/2 citron non traité, jus et zestes
- Fromage : [Burrata](#) (1 pour 2)
- fleur de sel, poivre

Préparation

Cuire al dente les pâtes et les asperges, séparément, les secondes étant un peu plus longues à cuire que les premières. Cuire les asperges dans une eau salée et citronnée, avec une partie des zestes de citron (garder les autres pour les pâtes) puis les égoutter en gardant le zeste. On peut cuire ensuite les pâtes dans l'eau de cuisson des asperges.

Mélanger les pâtes et les asperges coupées en tronçons de 2 cm environ, ajouter les zestes de citron et émietter un peu de burrata à température ambiante sur les assiettes. Servir chaud ou, mieux, tiède.