

ΣΠΑΓΓΕΤΙΝΙ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ



- 500 γραμ. Spaghettoni No 7 Primo Gusto
- 500 γραμ. σπαράγγια φρέσκα
- 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- ½ κουταλιά της σούπας αλεύρι
- 3 φλιτζάνια τσαγιού κρέμα γάλακτος
- 3 κουταλιές της σούπας παρμεζάνα τριμμένη
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- ½ κύβο ζωμού κρέατος
- τριμμένο τυρί
- αλατοπίπερο

Βράζουμε τα σπαράγγια 5' - 6'. Κρατάμε τις κορυφές τους και τα υπόλοιπα τα αλέθουμε στο μύλο. Καίμε το βούτυρο, προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά για να μη σβολιάσει. Χαμηλώνουμε πολύ τη φωτιά, και ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και τον κύβο ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέτουμε τον πουρέ των σπαραγγιών, την παρμεζάνα, το μοσχοκάρυδο και το αλατοπίπερο. Αφήνουμε τη σάλτσα να βράσει ελαφρά επί 5' σε πολύ χαμηλή φωτιά. Εν τω μεταξύ έχουμε βράσει τη Spaghettoni σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου. Περιχύνουμε με τη σάλτσα και προσθέτουμε τις κορυφές των σπαραγγιών. Ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε αμέσως.