

Linguine aux asperges et ail des ours

Pour 3 personnes

250g de linguine

2-3 cuil à soupe de pesto d'ail des ours

Des olives noires

4 tranches fines de coppa

50g de feta

1 poignée de noisettes concassées

1/2 botte d'asperges verte (les pointes)

Lavez les asperges puis plongez-les 6 minutes dans une casserole d'eau bouillante, égouttez-les et plongez-les dans un grand volume d'eau froide pour fixer la couleur. Coupez les pointes des asperges (avec les tiges j'ai fais une soupe). Réservez.

Faites cuire les pâtes al dente selon les indications sur le paquet, égouttez-les et versez-les dans un grand saladier, ajoutez le pesto d'ail des ours et mélangez bien.

Ajoutez les pointes d'asperge, la feta émiettée, les olives, la coppa effilochée et les noisettes concassées. Servez immédiatement