

## Insalata di tagliolini, Montasio, asparagi verdi e briciole di frico



Tipo di Montasio: Mezzano (da 5 a 10 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Bassa

### Ingredienti:

Ingredienti per \_4 persone

- 240 gr tagliolini di pasta fresca, 6 asparagi verdi,
- 100 gr Montasio mezzano, 20 gr Montasio stagionato
- grattugiato, basilico, menta, senape, olio evo, pepe, sale.

### Descrizione:

Cucinare in abbondante acqua salata i tagliolini, tenendoli al dente, raffreddarli in acqua fredda. Fare delle strisce di asparagi e Montasio aiutandosi con un pelapatate, condirle con olio, sale, pepe e una punta di senape, unirvi la pasta e lasciare insaporire. Nel frattempo, spolverare il fondo di una padella con il Montasio stravecchio grattugiato e far cuocere da ambo i lati fino a doratura. Adagiare nel piatto i tagliolini spolverando con le briciole di frico croccante e qualche foglia di basilico e menta.