Garganelli agli asparagi e panna

- Ingredienti (4 persone)
- 300 gr. di asparagi gia’ puliti
- 350 gr di garganelli
- 2 cucchiai di burro
- 200 ml. di panna
- 2 cucchiai di vino bianco
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 4 cucchiai di grana grattugiato
- sale, pepe q.b.
- foglie di basilico per guarnire

Pulire gli asparagi e tenere solo le punte e lessarle in acqua. In una casseruola fate sciogliere il burro, il vino, il grana, la panna gli asparagi, un pizzico di sale e uno di pepe. Mescolate con un cucchiaio di legno, e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Condite la pasta con la salsa, mescolate e aggiungete qualche foglia di basilico e del prezzemolo.