

# MURANO

RESTAURANT

## Pasta with wild asparagus and parmesan

(4 persons)

### Ingredients

Pasta 700g  
Wild asparagus 400g  
Eggs 6 pcs.  
Parmesan cheese 250g  
Garlic 3 pcs.

### Preparation

Pour water into two separate pots, season with salt and wait for the water to boil. Meanwhile, gently whisk two whole eggs and four egg yolks in a bowl, add finely grated Parmesan and mix. Once the water has boiled, add the pasta to one pot and the washed asparagus to the other.

Cook the asparagus for a maximum of one minute in the boiling water, then cool immediately under cold water. Cut the cooled asparagus into smaller pieces. On a heated frying pan, fry the cubed garlic, add the chopped asparagus and sauté briefly.

Cook the pasta two minutes shorter than the recommended time, drain some of the liquid and keep the rest to prepare the sauce. Continue cooking the pasta over a medium heat, add the mixture of eggs and Parmesan cheese and stir constantly to keep the sauce from thickening. Finally, add the sautéed asparagus with garlic and stir.

### To serve

Serve with a couple of parmesan slices.

## Tjestenina sa divljim šparogama i parmezanom

(4 osobe)

### Sastojci

Tjestenina	700g
Divlja šparoga	400g
Jaja	6 kom.
Parmezan sir	250g
Bijeli luk	3 čena

### Priprema

Sipati vodu u dvije šerpe, dobro osoliti i čekati da proključa. U međuvremenu u prikladnoj posudi lagano izmutiti dva cijela jaja i četiri žumanca, dodati sitno rendani parmezan i sjediniti masu. Kad voda provri, u jednu šerpu dodati tjesteninu, a u drugu oprane šparoge.

Šparoge kuvati najviše jedan minut u ključaloj vodi, zatim ih naglo ohladiti vodom. Tako ohlađene šparoge isjeći na sitnije komadiće. Na zagrijanom tiganju propržiti bijeli luk sjeckan na kockice, dodati sječene šparoge i kratko sotirati.

Tjesteninu kuvati dva minuta kraće od preporučenog vremena, ocijediti dio tečnosti, a ostatak zadržati radi pripreme sosa. Nastaviti sa kuvanjem tjestenine na srednje jakoj vatri, uz dodavanje umućenih jaja sa parmezanom te neprestanim miješanjem da se sos ne bi zgrušao. Na kraju dodati sotirane šparoge sa bijelim lukom i promiješati.

### Serviranje

Poslužiti sa par listova parmezana.

