

Penne con espárragos trigueros

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 24 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El espárrago es una fuente importante de fibra y el verde tiene mayor cantidad de vitaminas y minerales que el blanco.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Limpie los espárragos, deseche la parte blanca y córtelos en tres o cuatro trozos. Pele y corte los ajos en láminas muy finas.
3. Disponga todos los ingredientes menos el queso en la cubeta Chef Plus Induction; remueva y añada un poco de sal y el agua.
4. Cierre la tapa y programe el menú Pasta.

5. Espolvoree el queso rallado y sirva.