

## BON BON AI GAMBERI IN CREMA DI ASPARAGI

### *Ingredienti*

#### ***Per la pasta***

- 280 gr uova (circa 4 uova)
- 400 gr farina grano tenero

#### ***Per la farcia***

- 20 gamberi rossi freschi
- 2 limoni
- 5 gr pepe bianco
- 4 steli Erba cipollina
- olio evo Moraiolo
- sale q.b.

#### ***Per la crema***

- 1 mazzo asparagi selvatici
- 1 cipollotto fresco

#### ***Per la decorazione***

- 4 steli aneto



Vino consigliato da Gianni Bono  
**Emilio Pepe Trebbiano  
d'Abruzzo**

Costo 40 euro