

MACCHERONCINI ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 bustine di zafferano,
- 300 g di pasta tipo maccheroncini,
- sale,
- 50 g di burro,
- formaggio parmigiano (facoltativo).

In un grande tegame stemperare lo zafferano con poca acqua fredda, poi unire altra acqua fredda fino al livello di un dito. Portare a bollore su fuoco vivace.

Versarvi i maccheroncini e portare a cottura aggiungendo poco alla volta altra acqua calda.

Regolarsi in modo che alla fine rimangano in fondo alla pentola 3-4 h di sugo.

Condire la pasta con il burro a pezzetti, mescolare e servire.

Il parmigiano è facoltativo.