

MACCHERONCINI GIALLI

Ingredienti per 4 persone:

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

In un tegame largo a pareti alte diluire lo zafferano in poca acqua fredda, aggiungere altra acqua e portare ad ebollizione; versare i maccheroncini, salare e cuocere a fuoco moderato. Man mano che occorre aggiungere ai maccheroncini acqua bollente. A fine cottura deve rimanere un sugo allo zafferano abbastanza ristretto. Condire con il burro e il parmigiano e servire.