

PASTA ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo ditalini rigati,
- 150 cl di brodo vegetale,
- 40 g di burro,
- 1/2 cipolla,
- 2 bustine di zafferano,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Mettete a bollire il brodo; sbucciate la cipolla, lavatela e tritatela.

In una casseruola soffriggete in 20 g di burro la cipolla, aggiungete la pasta e rosolatela, rimescolando con un cucchiaio di legno.

Versate un paio di mestoli di brodo bollente, unite lo zafferano sciolto in poco brodo e fatelo assorbire a calore moderato. Portate a cottura la preparazione, aggiungendo un mestolo di brodo per volta.

Quando la pasta sarà cotta al dente, toglietela dal fuoco, mantecatevi il rimanente burro e il grana e servite in tavola.