
PASTA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta paglia e fieno,
- 1 bustina di zafferano,
- 20 g di burro,
- 1 scalogno,
- 1 cucchiaino di amido di mais,
- 10 cl di panna fresca,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Sbucciare lo scalogno, tritarlo e farlo rosolare in 1 tegame con il burro, mescolando. Quando sarà ben appassito, unire la panna, lo zafferano diluito in poca acqua tiepida e l'amido stemperato in 1 cucchiaio d'acqua e lasciar addensare, salare e pepare.

Lessare le tagliatelle al dente, scolarle senza asciugarle troppo e versarle nella padella con la salsa.

Cospargere con il formaggio, mescolare bene e servire.