

PASTA CON TALEGGIO E ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo qualsiasi,
- 200 g di formaggio taleggio,
- 150 g di mascarpone,
- 1 mescolo di brodo,
- 2 bustine di zafferano,
- 1 manciata di formaggio grana (facoltativo).

Mentre la pasta cuoce mettere sul fuoco il brodo in un pentolino.

Farlo bollire per qualche minuto e poi aggiungervi lo zafferano.

Quando lo zafferano è sciolto, aggiungere anche il taleggio tagliato a dadini e farlo fondere senza lasciarlo bollire (che altrimenti fa i grumi).

A questo punto la pasta è pronta da essere colata.

Se siete in due, uno scola la pasta e l'altro butta nel pentolino il mascarpone e lo fa sciogliere.

La pasta va condita immediatamente e immediatamente mangiata.

Se la crema di formaggio è troppo liquida, buttateci dentro il grana per legarla.

Essendo il paitto piuttosto leggero, preparare delle porzioni un po' scarse di pasta.