

TAGLIATELLE AI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta tipo tagliatelle,
- 450 g di piselli,
- 1/2 bustina di zafferano,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- farina,
- brodo,
- 1 uovo,
- 50 g di formaggio grana,
- 1 cipolla,
- burro,
- sale,
- pepe.

Mettere i piselli scongelati in un tegame con il burro e la cipolla tritata, spolverizzare con la farina, mescolare, bagnare con il vino, salare, pepare, unire lo zafferano diluito con il brodo, cuocere per 5 minuti e versare il tuorlo. Cuocere la pasta al dente e condirla con la salsa e il grana grattugiato.