

## VERDURE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate novelle
- 500 g di cipolline fresche
- 600 g di piselli novelli
- sale
- 1 bustina zafferano
- 1 limone (succo)

Sbucciate e lavate le patate, ponetele in un'ampia casseruola insieme alle cipolline pelate.

Unite i piselli alle verdure, salate, aromatizzate con lo zafferano, irrorate con il succo del limone e coprite il tutto con acqua fredda.

Cuocete 30 minuti a fiamma bassa, coperto, rimestando di tanto in tanto.

A cottura ultimata l'acqua dovrà essere stata assorbita completamente lasciando un fondo gustoso e colorito.