

BUCATINI AL CAVOLFIORE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore piccolo
- 350 g di pasta tipo bucatini
- 4 acciughe
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 15 g di zenzero
- zafferano
- sale marino

Far lessare le cimette di cavolfiore in acqua bollente salata.

Tenerle da parte.

Dopo aver dissalato e diliscato le acciughe frullarle con 4 cucchiaini d'olio in un mixer; trasferirle in una zuppiera e unirvi lo zenzero grattugiato e 2 cucchiaini d'acqua di cottura in cui è stato disciolto lo zafferano.

Frattanto nell'acqua del cavolfiore cuocere la pasta; scolarla, versarla nella zuppiera unendo il cavolfiore.

Mescolare bene e servire.