

BUCATINI AL CAVOLFIORE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo bucatini
- 1 cavolfiore piccolo
- 100 g di acciughe dissalate
- olio d'oliva extra-vergine
- alcuni pistilli di zafferano
- peperoncino
- sale

Pestare in un mortaio le acciughe diliscate con l'olio e il peperoncino.

Dividere in cimette il cavolfiore e cuocerlo in acqua salata; toglierlo al dente e nella stessa acqua cuocere i bucatini.

In un mestolino d'acqua di cavolfiore tiepida far rinvenire lo zafferano.

Diluire con quest'acqua la salsa e condirvi la pasta.