

PRIMI PIATTI

Cannarozzetti allo zafferano

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di cannarozzetti
300 g di ricotta
100 g di guanciale
1/2 cucchiaino di zafferano
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 In un tegame far colorire con l'olio il guanciale. Cuocere i cannarozzetti in abbondante acqua e, scolati, metterli nel tegame.

Aggiungere la ricotta, il pepe, lo zafferano e far amalgamare il tutto. Servire subito.