

PRIMI PIATTI

## Pasta fredda allo zafferano con carciofi e pancetta

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

Pasta di semola in formato eliche o molle  
1 bustina di zafferano  
pancetta  
carciofini sott'olio  
olio  
pepe  
sale.

### PREPARAZIONE



**2** Aggiungere la bustina di zafferano nell'acqua di cottura della pasta. Nel frattempo rosolare la pancetta fino a renderla appena croccante.

Scolare la pasta e passarla sotto il getto dell'acqua calda, scolarla bene. Condire con i carciofini sott'olio a fette sottili, la pancetta rosolata ed un un filo di olio, sale e pepe a piacere.





NOTE