

PRIMI PIATTI

Pasta panna zafferano e rucola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 12 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

PANNA DA CUCINA 200 ml

RUCOLA 1 mazzetto

ZAFFERANO 1 bustina

PARMIGIANO REGGIANO o Grana

Padano - 80 gr

SALE

Una pasta con la panna? Sì, si può! Soprattutto se si accosta con un elemento fresco e leggermente piccante come la rucola e un ingrediente prezioso e aromatico come lo zafferano.

In quanto si prepara? Giusto il tempo di cottura della pasta o poco più, quindi potrebbe davvero risolvervi una cena da preparare in quattro e quattrotto.

PREPARAZIONE

1 Metti a bollire una pentola d'acqua quindi aggiungete il sale grosso e tuffatevi la pasta.



2 Nel frattempo versate la panna in un pentolino e mettetelo sul fuoco a scaldarsi.



3 Aggiungete anche lo zafferano e fate scaldare un altro po'.



- 4 Quando la pasta sarà cotta al dente, scolatela e trasferitela insieme al condimento di panna e zafferano in una ciotola. Mescolate per condire.





5 Condite con del parmigiano grattugiato, quindi unite la rucola e mescolate bene il tutto.



6 Servite la pasta aggiungendo, a piacere, dell'altra rucola in ciascun piatto.

