

PRIMI PIATTI

Sedanini broccoletti, moscardini e pesto di prezzemolo allo zafferano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g moscardini puliti
sedanini
2 broccoli siciliani
prezzemolo
zafferano
pinoli
sale
olio extravergine d'oliva
aglio

PREPARAZIONE

1 Cuocete a vapore i broccoletti.

Nel frattempo mettete in uno stecchino lungo 3 spicchi d'aglio non sbucciati e poneteli in

una padella larga con abbondante olio.

Quando la buccia dell'aglio si scurisce leggermente buttateci i moscardini tagliati a pezzetti.

Fateli saltare a fuoco allegro per un pochino fino a che sono diventati rossi, poi rallentate la cottura e coprite.

Preparate nel frattempo il pesto di prezzemolo: in un mixer mettete le foglioline di prezzemolo, un mucchietto di pinoli e tritate finemente, poi a filo aggiungete l'olio fino a rendere il tutto molto liscio.

Aggiungete lo zafferano, e mescolate molto bene.

Terminata la cottura dei moscardini, toglieteli dalla padella e nello stesso olio di cottura fateci saltare i broccoletti.

Quando avrete gettato la pasta nell'acqua a bollore, unite ai broccoletti i moscardini e saltate delicatamente.

Scolate la pasta al dente e unitevi il pesto allo zafferano e mantecate molto bene, poi versateci dentro i broccoletti e i moscardini.