

PRIMI PIATTI

Tagliatelle gialle alla milanese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Avete mai assaggiato le tagliatelle gialle alla milanese, questo è il momento giusto per farlo! Una ricetta semplicissima, ricca di gusto e sapore, ideale per chi vuole portare a tavola un piatto semplicissimo da fare ma molto gustoso. Pochi e semplici ingredienti che magari avete già in dispensa creano in mix di sapori molto interessante.

Questo piatto di [tagliatelle](#) ha un condimento particolarmente cremoso, ma non contiene panna come potrebbe sembrare ad una prima occhiata: vino bianco, farina di riso, burro, parmigiano e zafferano, il tutto crea un sugo denso e profumato che avvolge la pasta.

Che ne dite di portarli a tavola per un pranzo domenicale? Sono squisiti e li ameranno grandi e piccoli. Ma sapete che sono perfetti anche per una cena improvvisata? E se ci viene fame a mezzanotte e siamo con gli amici? Assolutamente fattibili perché semplici e veloci ma anche tanto economici. Quando viene la fame improvvisa a quell'ora si ha davvero bisogno di un piatto veloce da fare con ciò che si ha in casa, ma spesso si vuole anche fare un piatto non banale! La ricetta che qui vi proponiamo è davvero alla portata di tutti anche di chi non è un asso in cucina o non può stare o non vuole stare troppo tempo ai fornelli ma al tempo stesso non vuole rinunciare al gusto.

Come vi dicevamo più su, in questo piatto nonostante l'evidente cremosità non c'è la panna, ma essa è data proprio dal mix di farina di riso, che a differenza di quella classica non dà fastidio, di vino, burro e parmigiano. Lo zafferano poi conferisce a questo piatto una notevole nota di colore e profumo che lo rende decisamente milanese.

Lo zafferano è una spezia molto diffusa che si ottiene dai pistilli di una pianta dai fiori viola molto belli. Gli steli e gli stigmi vengono fatti seccare da questo processo poi si ottiene la spezia che viene

usata in cucina molto spesso e che può essere appunto utilizzata con pistili o come polvere che è decisamente più pratico. Ma lo sapete che lo zafferano è una tra le spezie più costose al mondo? Sì esatto proprio così! C'è da dire che però di esso se ne usa davvero pochissimo e si ottiene anche con pochissime quantità l'effetto desiderato.

Se lo amate particolarmente e vi piace sentire il suo profumo e ritrovare il suo sapore all'interno dei piatti, ecco per voi amici di cookaround altre ricette con lo zafferano da provare il prima possibile:

[risotto con zucchine e zafferano](#)

[risotto carciofi e zafferano](#)

[cozze allo zafferano](#)

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO SECICHE 400 gr

BURRO 100 gr

CIPOLLA 150 gr

ZAFFERANO 2 bustine

FARINA DI RISO 30 gr

VINO BIANCO SECCO 150 ml

BRODO DI CARNE

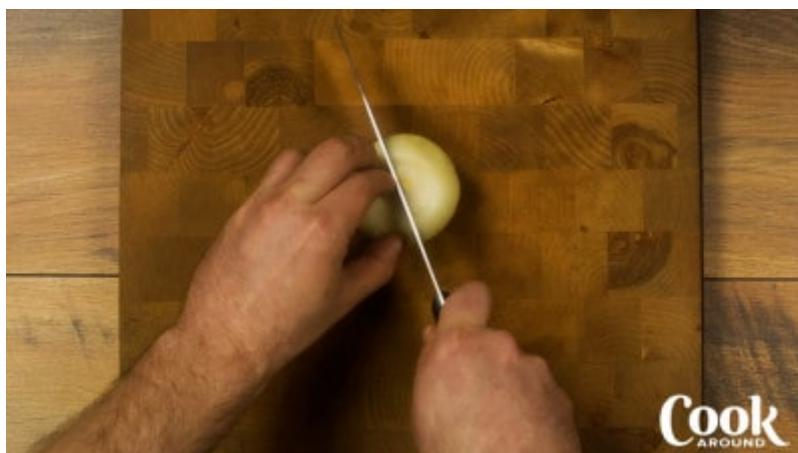
PARMIGIANO REGGIANO a piacere -

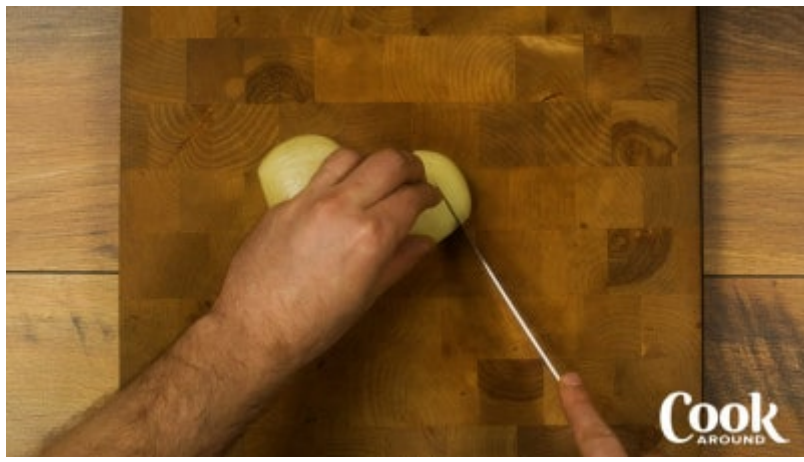
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare la ricetta delle tagliatelle alla milanese per prima cosa si deve tritare finemente la cipolla.





2 In una padella mettere il burro e unire la cipolla, lasciar imbiondire a fuoco basso per circa 10 minuti.



3

Quindi unire la farina di riso passata al setaccio e mescolare il tutto. Unire il vino bianco che verrà incorporato al composto di burro e farina di riso lasciar evaporare la frazione alcolica





- 4 Unire 2-3 mestoli di brodo caldo, amalgamare il tutto e stemperare lo zafferano nel composto, regolare di sale e pepe e lasciate sul fuoco al minimo.





5 Lessare la pasta al dente e trasferire in padella con il condimento.





6 Fare amalgamare il tutto unendo acqua di cottura della pasta, il tempo che la pasta sia ricoperta dal sughetto.



7 Servire con una spolverata di parmigiano grattugiato e pepe a piacere.

