

PRIMI PIATTI

Conchiglie al tonno e zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta tipo conchiglie

tonno

cipolla

zafferano

panna

prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla, soffriggetela in un goccio d'olio e appena diventa rosa aggiungete il tonno e fate insaporire per alcuni minuti.



2 Unite la panna e lo zafferano e per ultimo il prezzemolo tritato, solo a fuoco spento.



3 Lessate le conchiglie in acqua salata e saltate in padella con il sugo.

