

PRIMI PIATTI

Eliche capperi e zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta di grano duro a piacere (eliche)
olio d'oliva
basilico
capperi
zafferano
pomodori
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessare, in acqua salata, della pasta a piacere,.

Scolare la pasta, una volta cotta, lasciando un po' d'acqua di cottura e condire con un filo d'olio d'oliva.

Preparare gli ingredienti cioè del basilico, dei capperi, dello zafferano, pomodori, olio, sale

e pepe.



- 2 Tritare finemente i capperi, il basilico ed intanto sciogliere lo zafferano in un po' d'acqua di cottura della pasta.

Spellare i pomodori e tagliarli a cubetti.



- 3 Mescolare il tutto alla pasta, aggiungendo ancora un po' d'olio e sale se necessario.

