

PRIMI PIATTI

Pasta panna zafferano e rucola

di: *Lorena*

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.

