

PRIMI PIATTI

Pasta zafferano e salmone

di: *Benny17*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

PASTA CORTA 400 gr
SALMONE AFFUMICATO 50 gr
ZAFFERANO 1 bustina
BESCIAMELLA 200 gr
CIPOLLE piccola - 1
SALE

La pasta zafferano e salmone è una delle pastasciutte che più amiamo in casa! Facilissima e super gustosa! Gnam!

PREPARAZIONE

1

Salate una pentola d'acqua a bollore e tuffatevi la pasta per cuocerla al dente.



2 Affettate finemente la cipolla e fatela soffriggere in padella.





3 Quando la cipolla è appena dorata, aggiungete la besciamella già preparata in precedenza.



4 Insaporite il tutto con una bustina di zafferano, mescolate bene affinché lo zafferano possa facilmente sciogliersi nella besciamella conferendo il tipico colore giallo.



5 Sminuzzate il salmone ed aggiungetelo in padella insieme al sugo; lasciate insaporire per qualche minuto.



6 Scolate la pasta ed untela alla padella. Mescolate per condire la pasta alla perfezione.



7 Servite la pasta zafferano e salmone immediatamente, mentre è ancora ben calda.

