

PRIMI PIATTI

Tagliatelle salsiccia e zafferano

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 nodo di salsiccia
1 spicchio
d'aglio
1/2 cipolla
olio
1 bicchierino di gin
pistilli di zafferano
panna da cucina
pepe
peperoncino
capperi
sale.

PREPARAZIONE

- 1 In una padellina rosolare l'aglio e la cipolla tritata finemente, con poco olio poi aggiungere la salsiccia sminuzzata, agustare di sale e pepe.



- 2 Soffriggere a fiamma dolce.



- 3 Sfumare di gin aromatico.



- 4 Sfumato il liquore, unire 1/2 tazza d'acqua tiepida in cui saranno stati ammollati i pistilli di zafferano.





5 Completare con poca panna da cucina e una spruzzata di paperoncino e capperi.



6 Scolare le tagliatelle al dente, e mantecarle in padella.



7 Impiattare.





NOTE