

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, ag gustare 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