

Maccheroncini allo zafferano



Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Fai a cubetti il guanciale con un coltello affilato e rosolalo in un'ampia padella con l'olio ben caldo. Nel frattempo in una casseruola lessa i maccheroncini in abbondante acqua bollente salata. Scolali appena cotti e saltali in padella con il guanciale, aggiungi la ricotta setacciata, spolverizza con abbondante pepe ed unisci lo zafferano leggermente diluito in pochissima acqua tiepida. Mescola bene con un cucchiaio di legno per amalgamare il tutto e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 380 gr di maccheroncini
- **Per il condimento:**
- 250 gr di ricotta fresca
- 100 gr di guanciale
- 2 cucchiai di olio EV d'oliva
- 1/2 cucchiaio di zafferano

- sale e pepe