

Pennette allo zafferano



Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Sciogli 10 g di burro in una padella, unisci la cipolla sbucciata e tritata e lasciala soffriggere per 5.

Aggiungi le penne e mescola qualche minuto per farle insaporire nel condimento; poi bagnale con un mestolo di brodo bollente preparato con un litro d'acqua, il dado e lo zafferano. Fai cuocere le pennette unendo, poco alla volta, brodo bollente. Una volta tolte dal fuoco, aggiungi una noce di burro, 2 cucchiaini di panna, 2 cucchiaini di grana. Mescola velocemente, regola di sale, pepe e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di pennette
- 1 cipolla
- 1 dado
- 2 bustine di zafferano
- 1 confezione di panna

- 2 cucchiari di grana grattugiato
- 20 g di burro
- sale e pepe