

Spaghetti zafferano e pancetta



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Fai rosolare la pancetta in una padella con l'olio, aggiungi il latte, la panna, un pizzico di sale e pepe.

Ora aggiungi la ricotta e 40 g di pecorino mescolando bene per eliminare i grumi. Versa lo zafferano nel brodo caldo e aggiungilo alla salsa. Fai cuocere gli spaghetti, scolali al dente e falli saltare nella salsa, impiatta e spolvera con il pecorino rimanente.

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di vermicelli
- 100 g di pancetta a listarelle
- 100 g di ricotta
- 80 g di pecorino grattugiato
- 1/4 di bicchiere di brodo di carne
- 2 cucchiaini di latte
- 1,5 dl di panna da cucina

- 1 bustina di zafferano
- 2 cucchiari di olio EV
- sale e pepe