CONCHIGLIE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta a forma di conchiglie,
- burro,
- 100 g di prosciutto cotto,
- un quarto di panna,
- una bustina di zafferano,
- sale,
- pepe,
- 2 tuorli,
- 50 g di parmigiano,
- prezzemolo.

Ponete sul fuoco, in una pentola, l'acqua salata per la pasta, portatela ad ebollizione e gettatevi le conchiglie, facendole cuocere al dente.
Intanto, in un'altra casseruola (che possa poi contenere anche la pasta) fate fondere 40 g di burro, unitevi il prosciutto tritato molto finemente e lasciate insaporire per qualche minuto, poi aggiungete la panna, nella quale avrete sciolto lo zafferano; fate addensare leggermente la salsa, calcolando di averla pronta per quando sarà cotta la pasta.
Salatela e pepatela leggermente.
Intanto tritate il prezzemolo.
Ora scolate la pasta, rovesciatela nel recipiente della salsa, amalgamate bene, mescolando con delicatezza, poi spegnete il fuoco, incorporate alla pasta i 2 tuorli, abbondante parmigiano grattugiato e una manciatina di prezzemolo tritato.
Rimescolate ancora con delicatezza e servite subito, ben caldo.