FARFALLE GIALLE

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo farfalle,
- 5 g di burro,
- 1 bustina di zafferano,
- 50 g di formaggio grattugiato.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata portata a pieno bollore.
Nel frattempo mettete il burro in un tegamino e fatelo sciogliere a bagnomaria.
Appena pronto ritiratelo dal fuoco e mescolatevi la polvere di zafferano.
Scolate le farfalle, versatele in un piatto da servizio caldo e sopra distribuite il burro allo zafferano.
Spolverate con il formaggio, mescolate e servite subito.