

---

## GIGLI ALL'UOVO CON VERDURE E ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo gigli (pasta all'uovo),
- 250 g di panna da cucina,
- 200 g di carote,
- 200 g di zucchine,
- 30 g di burro,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 punta di zafferano,
- sale,
- pepe.

Mondate le carote e le zucchine.

Tagliatele a julienne.

Mettete a bollire abbondante acqua, al bollore salatela e cuocetevi la pasta.

Scaldate il burro e fatevi appassire le verdure preparate.

Salatele e pepatele.

Sgocciolate le acciughe, quindi tagliatele a pezzetti e mescolatele alle verdure.

Unite la panna, aggiungetevi una puntina di zafferano, mescolate e fate addensare il tutto.

Scolate la pasta, fatela saltare con il sugo preparato e servitela immediatamente, ben calda.

Consigli: attenzione a non esagerare con il sale, dato che le acciughe sono sempre piuttosto saporite; i gigli sono un formato di pasta un po' particolare; si possono sostituire con un altro tipo di pasta corta, purché sempre all'uovo.