

PENNE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- 1 cipolla,
- 1 dado,
- 2 bustine di zafferano,
- panna,
- formaggio grana grattugiato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Sciogliere 40 g di burro, unire la cipolla tritata e farla soffriggere, unire 1 mestolo di brodo e lo zafferano e cuocere per 10'.

Lessare al dente la pasta, scolarla e condirla con il sugo preparato, con 40 g di burro, 2 cucchiaini di panna e 2 manciate di grana.

Mescolare velocemente, pepare e servire.