

# RIGATONI AUTUNNALI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni,
- 300 g di cavolfiore lessato,
- 1/2 cipolla,
- 4 filetti d'acciughe,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina,
- 1/2 busta di zafferano,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Tritate le cipolle e le acciughe e fate rosolare in olio e burro.

Aggiungete i pinoli, l'uvetta passa e il cavolfiore lessato e tagliato a pezzetti.

Insaporite con sale e pepe e, se necessario, aggiungere un po' dell'acqua in cui avete lessato il cavolfiore.

Cuocete la pasta al dente e conditela direttamente nel tegame in cui avete preparato il sugo.