

PASTINA IN BRODO ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di pasta tipo stelline,
- 100 g di salsiccia magra,
- 150 cl di brodo,
- 1 pizzico di zafferano,
- formaggio grattugiato.

In un pentola da minestra soffriggete brevemente la salsiccia spellata e sbriciolata senza altro condimento. Versatevi sopra il brodo e poi aggiungete la pastina e lasciate cuocere dieci minuti o poco più. Unite il pizzico di zafferano, mescolate e servite con formaggio grattugiato.