

RUOTE ALLO ZAFFERANO E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di pasta tipo ruote,
- 400 pisellini freschi,
- 40 g di burro,
- 1 bustina di zafferano,
- 1 cipollina,
- sale.

In un tegame scaldate il burro, lasciatevi sfinire la cipolla tagliata a fettine molto sottili e poi aggiungete lo zafferano sciolto in un pochino d'acqua tiepida.

Mescolate.

Sbollentate i piselli per tre minuti in acqua salata, scolateli e poi uniteli al soffritto di cipolle.

Cuocete per dieci minuti.

Portate a bollore abbondante acqua salata e lessatevi la pasta.

Scolatela e rovesciatela nel tegame.

Mescolate bene per farla insaporire.

Servite.