SPAGHETTI ALLO ZAFFERANO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla,
- poco burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di cognac,
- 1 presa di sale,
- 1 bustina di zafferano,
- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Fate imbiondire una cipolla in poco burro e due cucchiaini d'olio d'oliva. Aggiungete un cucchiaino di cognac, una presa di sale e fate evaporare. Versate una bustina di zafferano disciolto in poca acqua calda. Togliete dal fuoco e versate sugli spaghetti (400 g) appena scolati. Spolverate con parmigiano.