

# SPAGHETTI GIALLI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 cipolla piccola,
- 1 dado,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 50 g di burro,
- abbondante formaggio grana,
- 2 bustine di zafferano,
- sale.

Sciogliere il burro, farvi appassire la cipolla a fettine sottili, unire il dado e il vino e, se dovesse asciugare troppo, un poco di acqua.

Unire lo zafferano e amalgamare bene.

Cuocere gli spaghetti al dente e versarli nel soffritto, mescolare e far insaporire per 2'.

Unire, se necessario, un poco di acqua di cottura della pasta.

Servire con grana.