

TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle,
- 400 g di pisellini,
- 30 g di burro,
- 1 bustina di zafferano,
- 1 cipolla media,
- sale.

Passare i piselli nel burro insieme alla cipolla tritata sottilmente, cuocere a fuoco dolce per 10'.

Sciogliere lo zafferano in abbondante acqua salata e cuocervi la pasta.

Scolarla al dente, condirla con una noce di burro, aggiungere i piselli, mescolare con cura e servire subito.