



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PENNE ALLO ZAFFERANO CON CAVOLFIORE, UVETTA E PINOLI

incucinaconvanessa.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

350 g di penne
sale grosso iodato
400 g circa di cavolfiore
Olio evo DANTE
1 cipolla
3 filetti di acciughe sott'olio
30 g di uvetta
30 g di pinoli
1 bustina di zafferano

Preparazione:

Mettere l'uvetta a bagno in acqua tiepida, dopodiché sgocciolarla e strizzarla. Mondare il cavolfiore, lavarlo e ridurlo a cimette e sbollentarlo in acqua salata; sgocciolarlo e tenere da parte un mestolo di acqua di cottura. In una padella con l'olio rosolare la cipolla tritata, unire i filetti di acciuga e farli sciogliere schiacciandoli con un cucchiaio di legno. Aggiungere l'uvetta, i pinoli e lo zafferano sciolto in poca acqua tiepida e rosolare per qualche minuto. A questo punto unire il cavolfiore e l'acqua di cottura e lasciar insaporire mescolando. Cuocere la pasta e una volta pronta scolarla nella padella. Lasciar insaporire e servire.

