



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PASTA ALLA PESCATORA, FUNGHI E ZAFFERANO

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti:

- 1 busta di penne alla pescatora senza glutine
- 2 funghi cardoncelli
- 1 bustina di zafferano purissimo in fili
- un ciuffo di prezzemolo
- q.b. di Olio Extravergine d'Oliva Dante

Preparazione:

In una padella fate soffriggere i funghi puliti e tagliati a pezzi con l'olio extravergine di oliva, dopodichè versate 400 ml di acqua e portate ad ebollizione. Aggiungete, quindi, il contenuto della busta, penne alla pescatora, il prezzemolo e fate cuocere per circa 10 minuti, finchè l'acqua non si sarà assorbita. Prima di togliere dal fuoco, aggiungete lo zafferano in fili: spadellate un po', quindi, servite.

