

Spaghettoni salsiccia e zafferano

Ingredienti

(x 4 persone)

320 g di SPAGHETTONI

2 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva

1 cipolla piccola

2 salsicce

Vino bianco

4 pomodori maturi

16 stimmi di zafferano

Sale e pepe

Parmigiano grattugiato

Preparazione

Ammollare gli stimmi di zafferano in una tazzina di acqua tiepida per circa 3 ore. In una padella tritare la cipolla finemente e farla appassire con 2 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva. Aggiungere le salsicce sbriciolate e farle cuocere per qualche minuto, sfumare con del vino bianco. Una volta evaporata la parte alcolica del vino, aggiungere i pomodori sbucciati e tritati, il sale e il pepe a piacere; continuare la cottura a fuoco medio per 15 minuti. Unire al condimento l'infuso di zafferano. Cuocere gli SPAGHETTONI in abbondante acqua salata, scolarli al dente e trasferirli nella padella saltandoli per qualche minuto. Servire con parmigiano grattugiato.

