

FARAFALLE CON FUNGHI PISELLI E ZAFFERANO – DOSE PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

- 400 gr. di farfalle
- 200 gr. di piselli freschi o surgelati
- 200 gr. di funghi champignon
- 36 filamenti di zafferano (Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito)
- aglio
- olio extra vergine d'oliva, sale e pepe

PREPARAZIONE

In una pentola far bollire l'acqua, aggiungere un pugno di sale grosso e cuocere la pasta minuti in meno rispetto alla cottura indicata nella confezione. Mettere, poi, l'olio extra vergine d'oliva, una becca d'aglio, i funghi e i piselli in una padella. Cuocere per 10-15 minuti. A cottura ultimata aggiungere l'infuso di zafferano. Scolare la pasta al dente e ripassarla nella padella con il condimento. Il piatto può essere servito.

