

Spaghetti al curry e zafferano

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 200 ml di panna liquida
- 1 cucchiaio di curry
- 1 cipolla
- 40 gr di burro
- 1 bustina di zafferano
- Sale q.b.

Procedimento

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua . Tritate molto finemente una cipolla e in una padella fate appassire il trito nel burro , badando che non prenda colore. Unite lo zafferano e aggiungete un cucchiaio raso di curry, mescolate bene e cuocete a fiamma bassissima per 10 minuti circa . Intanto salate l'acqua , portate a ebollizione e versatevi gli spaghetti . Unite la panna liquida al sugo di curry e zafferano e lasciate ancora ancora sul fuoco solo il tempo necessario alla panna per scaldarsi scolate la pasta bene al dente e versatela nella padella , rimstate per amalgamarla al sugo e servite subito.

