



Farfalle con Funghi Secchi e Zafferano

Ingredienti

400 g di pasta tipo farfalle
30 g di funghi secchi
100 ml di panna da cucina
1 bustina di zafferano
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1 sottiletta

Per la cena di questa sera ho voluto provato queste Farfalle ai funghi secchi e zafferano che avevo salvato tempo fa dal precedente sito del Ricettario di Bianca. A mio parere sono buone, delicate, di facile esecuzione: insomma ottime!

Mettere in ammollo i funghi in acqua calda, per almeno 30 minuti, tritarli grossolanamente.

In una padella ampia mettere l'olio e lo spicchio d'aglio tagliato a metà; far soffriggere leggermente, aggiungere i funghi ammolati, salare, bagnare con l'acqua dei funghi filtrata, lasciar cuocere a fuoco basso per 2-3 minuti. Togliere l'aglio, incorporare la panna e la bustina di zafferano sciolta in un cucchiaino d'acqua calda, far sciogliere nel sughetto la sottiletta, lessare la pasta e farla saltare nella padella con una spolverata di prezzemolo.

Ricetta di GABYM