



Pasta fresca - Farfalle allo zafferano - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

primi piatti - zafferano - pasta fresca

Da cucina tele7

Ingr.per 4 pers.

400 gr.di pasta fresca formato farfalle,
1 bustina zafferano,
7 rametti di basilico,
60 gr.pinoli,
40 gr.parmigiano grattugiato,
50 ml.di olio d'oliva
Un pizzico di pistilli di zafferano,sale.

Tostate i pinoli in una padella antiadrente senza condimento.

Frullate le foglie di 7 rametti di basilico con un pz.di sale,40 gr.pinoli,l'olio versato a filo poco a poco e un cucchiaio di acqua calda,continuando a frullare fino ad ottenere un composto cremoso.

Portate a bollore 4 litri di acqua con 3 cucchiaini di sale e lo zafferano,quindi lessatevi le farfalle, al dente.

Scolate la pasta,mettetela su un piatto da portata e versatevi la salsa al basilico.

Completate con il grana grattugiato e i pinoli interi rimasti.

Guarnire il piatto con il rametto di basilico intero e pulito.

Distribuite sulla superficie della pasta i pistilli di zafferano e servite.

