

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pennette con pancetta e zafferano

Strawberry · Wednesday, February 15th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 45ogr pennette
- 2 bustine zafferano
- 200gr porro
- 150gr pancetta affumicata
- 50gr parmigiano grattugiato
- una confezione panna
- 50gr burro
- prezzemolo
- sale pepe

Preparazione:

Tagliate la pancetta a dadini e fatela rosolare in una padella con il burro e il porro tagliato finemente,fate cuocere per circa 5 minuti, unite lo zafferano, la panna, il sale , il pepe e fate addensare sul fuoco fino a quando non diventa una crema. Cuocete le pennette in acqua salata, scolatele e passatele in padella con la crema ottenuta, disponetele su di un piatto da portata, cospargete con il prezzemolo tritato e il parmigiano.

This entry was posted on Wednesday, February 15th, 2012 at 7:33 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.