

PRIMI PIATTI

Gigli all'uovo con verdure e acciughe

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

CALORIE

504 kcal

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo gigli (pasta all'uovo)	320 g
Panna da cucina	250 g
Carote	200 g
Zucchine	200 g
Burro	30 g
Filetti d'acciughe sott'olio	4
Zafferano	1 punta
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate le carote e le zucchine. Tagliatele a julienne. Mettete a bollire abbondante acqua, al bollore salatela e cuocetevi la pasta. Scaldate il burro e fatevi appassire le verdure preparate.
- 2 Salatele e pepatele. Sgocciolate le acciughe, quindi tagliatele a pezzetti e mescolatele alle verdure. Unite la panna, aggiungetevi una puntina di zafferano, mescolate e fate addensare il tutto.
- 3 Scolate la pasta, fatela saltare con il sugo preparato e servitela immediatamente, ben calda.
- 4 Consigli: attenzione a non esagerare con il sale, dato che le acciughe sono sempre piuttosto saporite; i gigli sono un formato di pasta un po' particolare; si possono sostituire con un altro tipo di pasta corta, purché sempre all'uovo. Vino consigliato: Bianco d'Alcamo.