



martedì 20 novembre 2012

SEDANINI CON PASTA DI SALAME E ZAFFERANO

Adoro il freddo; l'inverno con i suoi piatti rustici, robusti.
Lo aspettavo proprio.

E con questo primo piatto inauguro decisamente la stagione dei bei piatti confortanti, pieni, direi avvolgenti sia nei sapori che nella consistenza.

Proprio come questo semplice piatto di pasta. Veloce, profumato, ricco.



Pasta con pasta di salame e zafferano

Una pasta sciùè sciùè, che si prepara in un lampo.
Buona, buonissima.

INGREDIENTI:

- Pasta tipo sedanini;
- scalogno;
- olio e.v.o.;
- pasta di salame;
- zafferano;
- parmigiano grattugiato;

Ho soffritto lo scalogno in poco olio; vi ho aggiunto la pasta di salame e un mestolo di acqua di cottura della pasta; poco prima di scolare i sedanini ho stemperato nel sugo una bustina di zafferano.

Tutto qui, sic et simpliciter!



Scolata la pasta l'ho saltata nel sugo e ho mantecato il tutto col parmigiano.



Pronta, senza colpo ferire.
Provatela, è proprio buona.



Alla prossima cari amici.



BARBARA a 21:15



13 commenti:



Fabiano Guatteri 20 novembre 2012 20:09

La tua ricetta è veramente gustosa. Mi piace usare la pasta di salame (anche se non sempre la trovo) e penso che faccia di questo piatto una preparazione super. Per non dire dello zafferano. Un primo goloso come pochi.

[Rispondi](#)



Anto- nella-Cucina 20 novembre 2012 20:41

Mai provata la pasta di salame, ma il tuo piatto mi dice che è ottima!

[Rispondi](#)



carmencook 20 novembre 2012 22:15

Non ho mai assaggiato la pasta di salame ma la tua pasta è semplicemente fantastica!!!

Bravissima Barbara!!
Un abbraccio e buona serata
Carmen

[Rispondi](#)



[rebecca](#) 21 novembre 2012 18:47

non conosco la pasta di salame ma deve essere buonissima e questa pasta un capolavoro ,
complimenti , un abbraccio
ciao Reby

[Rispondi](#)



[BARBARA](#) 21 novembre 2012 21:21

Vedo che solo Fabiano già conosce la pasta di salame; quanto a voi, ragazze, dovete proprio provarla, è buonissima.

[Rispondi](#)



[Torte e Decorazioni](#) 21 novembre 2012 21:56

Che bel piatto di pasta, deve essere favolosa!!

[Rispondi](#)



[BARBARA](#) 21 novembre 2012 22:24

Ma grazie mille cara.

[Rispondi](#)



[Claudia](#) 22 novembre 2012 09:49

Pasta di salame???? mamma mia..d eve essere squisita!!!! quindi mi piace moltissimo la tua pasta.. Buona giornata :-)

[Rispondi](#)



[Paola Bacci](#) 22 novembre 2012 18:01

Un piatto fantastico, complimenti, buona serata

[Rispondi](#)



[Sandra](#) 22 novembre 2012 21:39

MAMMA MIA CHE BUONOOOOO!

[Rispondi](#)



La cucina di Esme 03 dicembre 2012 23:19

scusa l'ignoranza ma esattamente cos'è la pasta di salame, tipo una salsiccia fresca e molto morbida? A guardare questo piattino sembra delizioso e molto invitante!

buona serata

Alice

[Rispondi](#)



Chiara 01 gennaio 2013 16:40

Quante belle ricettine sul tuo blog! Mi unisco subito ai tuoi lettori.. e mi copio subito questa!!

Buon anno!

[Rispondi](#)



BARBARA 05 gennaio 2013 07:55

Grazie tutti!

[Rispondi](#)

Commenta come:

Pubblica

Anteprima



[Home page](#)



[Visualizza versione web](#)

Informazioni personali



BARBARA

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Powered by [Blogger](#)

