



CUCINA CON NOI!

Rigatoni con carciofi, pistilli di zafferano e scamorza affumicata

INGREDIENTI

400 g di rigatoni di Gragnano

100 g di scamorza affumicata

100 g di panna fresca

20 pistilli di zafferano

pepe nero

300 g di Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel

20 g di scalogno tritato

olio extravergine di oliva



30



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Fare appassire lo scalogno con poco olio, aggiungere i carciofi a spicchi, salare, pepare e portare a cottura.
- 2 In una ciotola a parte emulsionare lo zafferano alla panna fresca. Tagliare a listarelle la scamorza.
- 3 Cuocere i rigatoni in abbondante acqua bollente salata e colarli al dente.
- 4 In una padella capiente mantecare i carciofi, aggiungere l'emulsione di panna e zafferano e alla fine la scamorza.
- 5 Servire ben caldi, con i carciofi in bella evidenza.

