



CUCINA CON NOI!

Rigatoni con carciofi a spicchi, pistilli di zafferano e scamorza affumicata

INGREDIENTI

400 g di rigatoni

200 g di [Carciofi Spicchi TantoCuore Orogel](#)

100 g di scamorza affumicata

100 g di panna fresca

20 g di scalogno tritato

zafferano a pistilli

olio extra vergine di oliva



30



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

Appassire lo scalogno con poco olio, aggiungere i carciofi a spicchi salare, pepare e portare a cottura.

2

Emulsionare lo zafferano alla panna fresca.

3

Lessare i rigatoni in abbondante acqua salata, scolare e mantecare aggiungendo la panna con lo zafferano e la scamorza a listarelle.

