

## Pasta alla milanese *(Altro)*

### Preparazione

Mettete a bollire il brodo; sbucciate la cipolla, lavatela e tritatela. In una casseruola soffriggete in 20 g di burro la cipolla, aggiungete la pasta e rosolatela, rimescolando con un cucchiaio di legno. Versate un paio di mestoli di brodo bollente, unite lo zafferano sciolto in poco brodo e fatelo assorbire a calore moderato. Portate a cottura la preparazione, aggiungendo un mestolo di brodo per volta. Quando la pasta sarà cotta al dente, toglietela dal fuoco, mantecatevi il rimanente burro e il grana e servite in tavola.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta** 350 grammi (ditalini rigati)

**Brodo vegetale** 1500 millilitri

**Burro** 40 grammi

**Cipolle** (1/2 Cipolla)

**Zafferano** (2 bustine di zafferano)

**Parmigiano** (grattugiato)