

## PENNETTE ALLO ZAFFERANO - DA PREPARARE CON BIMBY - (dose per 4 persone)

N.B.: questa ricetta è stata modificata per preparare il tutto con lo zafferano puro in filamenti. La ricetta originale, invece, usava come ingrediente lo zafferano in bustine.

### INGREDIENTI PER IL SUGO:

1 mazzolino di rucola

200 g di gamberetti puliti e sgusciati

40 g di olio extravergine d'oliva

20 g di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

40 g di vino bianco secco

Sale e pepe q.b.

### INGREDIENTI PER LA PREPARAZIONE DELLA PASTA:

320 g di penne

1100 g d'acqua

1 cucchiaio di olio

1 cucchiaino di sale

48 filamenti di zafferano ( Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito).

### PREPARAZIONE CON BIMBY:

Tritare la rucola: 3 sec. vel. 7 e metterla da parte. Tritare il prezzemolo e lo spicchio d'aglio: 5 sec. vel. 7, aggiungere l'olio, rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Sfumare con il vino: 4 min. 100° vel 1. Aggiungere i gamberetti, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 3 min. 100° antiorario vel. Soft. A cottura ultimata, unire il sugo di gamberetti alla rucola, tenendo il tutto da parte. Versare nel boccale l'acqua, portare a bollore: 8 min. 100° vel. 1. Quando l'acqua bolle, buttare la pasta e aggiungere il sale, e lo

zafferano precedentemente preparato ( secondo quanto spiegato nella sezione 'uso in cucina' della home del sito), cuocere per il tempo indicato dalla confezione: 100° antiorario vel. Soft. A cottura ultimata, versare la pasta nella zuppiera, condire con il sugo dei gamberetti e rucola. A piacere irrorare con un filo di olio extravergine d'oliva.



