

## CASARECCE CON PATATE NOCCIOLE E ZAFFERANO

### INGREDIENTI:

300 g di casarecce

400 g di patate

1 scalogno

40 g di burro

½ l di brodo vegetale

3 cucchiaini di grana padano grattugiato

60 g di nocciole tostate

Olio evo

Sale

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

### PROCEDIMENTO

Tagliate le patate e tagliatele a dadini. Pulite e tritate lo scalogno e fatelo soffriggere con: burro, un po' di olio extra vergine di oliva e un pochino di acqua. Aggiungete le patate, lo zafferano e il brodo e fate cuocere con coperchio per una decina di minuti. Frullate una parte delle patate con il formaggio grattugiato e riunite la purea ottenuta al condimento preparato, aggiustando di sale. Cuocete la casarecce in abbondante acqua salata. Conditele con il condimento di patate e con le nocciole tritate grossolanamente. Servite le vostre casarecce patate e nocciole irrorandole con un filo di olio e, se gradite, potete abbellire il piatto con i filamenti di zafferano puro.

