

GNOCCHI ALLO ZAFFERANO – DOSE PER 2 PERSONE

INGREDIENTI:

300g di gnocchi di patate

50-60g di formaggio morbido

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

Prezzemolo per decorare

PREPARAZIONE:

Si comincia con una padella in cui mettete il formaggio e lo zafferano che stempererete con due cucchiaini di acqua creando una morbida crema di un bel giallo. In una pentola mettete a bollire dell'acqua appena salata, a temperatura buttate gli gnocchi e accendete la padella con la crema appena preparata a fuoco basso. Quando gli gnocchi vengono a galla, senza scolarli moltissimo usando una schiumarola, buttateli nella padella e mantecateli aiutandovi con un cucchiaio di legno per non rompere i vostri gnocchi allo zafferano. Ora potete servire il vostro piatto. Potete guarnire gli gnocchi allo zafferano con del prezzemolo tritato e a vostro gusto aggiungere del parmigiano. Potete aggiungere anche dei filamenti di zafferano per decorare il piatto e per renderlo ancora più appetitoso!!



