

Gratin Di Pasta Allo Zafferano

Lessate la pasta in abbondante acqua salata poi scolatela al dente. Sciogliete lo zafferano nella besciamella preparata con 300 g di latte, 20 g di burro, 20 g di farina, e condite la pasta, unite i piselli che avrete precedentemente lessati e la mozzarella a dadini, quindi versate il tutto in una pirofila leggermente imburata e passate in forno a 200 gradi per 20 minuti, lasciando gratinare leggermente.

Ingredienti

300 G Pasta Tipo Pasta Corta
300 G Latte
40 G Burro
20 G Farina
100 G Piselli
1 Mozzarella
1 Bustina Zafferano
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 25 minuti.