



Pasta Zafferano med sparris och pancetta

Kock: **I min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**



En snabb och enkel pasta zafferano som är passar att äta året runt, men lite extra i juletider :)



INGREDIENSER

500 g tärnad pancetta
3 st schalottenlökar
3 st vitlöksklyftor
1 knippe grön sparris (frost går bra)
1 g saffran
2 dl vitt vin (alt. matlagningsvin)
4-5 dl grädde
1 st citron
1 riven pecorino
persilja
500 g pasta penne

GÖR SÅ HÄR

- 1 Stek på den tärnade pancettan så att den får fin färg
- 2 Hacka schalottenlök och vitlök och tillsätt i pannan
- 3 Skär sparrisen i mindre bitar och låt den gå med
- 4 Slå på vinet
- 5 Rör ihop saffran med lite vatten och rör ner
- 6 Tillsätt grädden och låt koka ihop
- 7 Pressa i citron
- 8 Slå på pastavatten
- 9 Låt såsen puttra på medan pastan kokar.
- 10 När pastan är nästan klar, slå av vattnet, men spara lite om du vill späda såsen sedan. Rör ner pastan i såsen
- 11 Riv och blanda ner pecorino.
- 12 Toppa med färsk persilja och kanske lite mer pecorino.