

Tagliatelle con carciofi e scampi allo zafferano

Ingredienti per 4 persone:

300 g di tagliatelle all'uovo

4 carciofi

250 g di scampi sgusciati (freschi o surgelati)

1 spicchio d'aglio vestito

200 ml di panna da cucina

1 bustina di zafferano in polvere

1/2 bicchiere di vino

1 ciuffetto di prezzemolo tritato

olio

sale

Pulite i carciofi eliminando le foglie più esterne, tagliateli in 4 parti e lavateli. In una padella versate dell'olio a velare il fondo; aggiungete lo spicchio d'aglio vestito e i carciofi. Fate rosolare per qualche minuto, salate e bagnate con il vino. Quando il vino sarà evaporato aggiungete gli scampi. Fate cuocere per una decina di minuti aggiungendo un po' d'acqua in modo da permettere ai carciofi di cuocersi bene e diventare teneri. Intanto mescolate la panna con lo zafferano in polvere. Togliete l'aglio e versate la panna nella padella, fate ritirare per 1 minuto. Cuocete le tagliatelle in acqua bollente. Scolatele, versatele nella padella e fate saltare a fuoco vivace con un po' d'acqua di cottura per circa un paio di minuti. Impiattate e terminate con una spolverata di prezzemolo tritato. Buon Appetito!