

OLIO CUORE

Fusilli nasello e zafferano



Ingredienti

- 280 g fusilli
- 300 g filetti di nasello
- 1 bustina zafferano
- 50 g porro tritato
- 70 g vino bianco
- prezzemolo
- 2 cucchiari **Olio Cuore**
- qb sale
- pepe nero macinato

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 10"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 633.50 Kcal**
- **Grassi: 5.5 g**

Preparazione

- Appassire dolcemente il porro tritato nell'**Olio di Mais Cuore**.



- Aggiungere i filetti di pesce a pezzetti.



- Rosolarli, poi bagnare con il vino e lasciare evaporare.



- Aggiustare di sale e di pepe e unire lo zafferano diluito in un poco d'acqua.
- Cuocere il pesce per 4 minuti.



- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e passarla in padella con il sugo di pesce.
- Prima di servire spolverizzare la pasta con prezzemolo.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico