OLIO CUORE

Pasta con ragù di rapa bianca e zafferano



Ingredienti

- 280 g rigatoni
- 220 g rapa bianca pulita
- 1 bustina zafferano
- 1 cucchiaio cipolla liofilizzata
- prezzemolo
- 10 g pecorino grattugiato
- qb brodo vegetale
- 2 cucchiai **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- pepe

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 10''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 313.75 Kcal**
- **Grassi: 6 g**

Preparazione

- Ammollare la cipolla liofilizzata in 3 cucchiai d’acqua per alcuni minuti.
- Lavare la rapa, pelarla con un pelapatate, poi tagliarla a cubetti.



- In una padella versare l’**Olio di Mais Cuore**



- Porre sul fuoco e unire la cipolla, fare dorare, aggiungere i cubetti di rapa, rosolarli e salare.



- Sciogliere lo zafferano in 80 g di brodo caldo, poi versarlo sulle rape

- Portare a cottura le rape per 10/12 minuti bagnando all’occorrenza con altro brodo.



- Lessare la pasta in acqua bollente salata, scolarla al dente e trasferirla in padella nel condimento di rapa.

- Fare saltare la pasta per 1-2 minuti, insaporire con il pepe, il formaggio, il prezzemolo e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico