



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cannarozzetti allo zafferano



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola.**

Ingredienti

- ☐ 400 gr di cannarozzetti
- ☐ 100 gr di guanciale
- ☐ 300 gr di ricotta
- ☐ zafferano
- ☐ sale
- ☐ pepe

Preparazione Cannarozzetti allo zafferano

Passo 1.

Soffriggete il guanciale tagliato a listarelle.

Passo 2.

Unite la ricotta, lo zafferano, il pepe ed amalgamate il composto.

Passo 3.

Aggiungete infine i cannarozzetti cotti in abbondante acqua.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)