Spaghetti w sosie śmietanowym z szynką i szafranem

BEATA82

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

500 g makaronu spaghetii 250 ml śmietanki kremówki 1/2 szklanki pokrojonej w drobną kostkę szynki 1/2 szklanki tartego parmez

. .

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu w dużej ilości osolonego wrzątku z odrobiną oliwy.
Szafran zalać 2 łyżkami gorącej wody i odstawić na 10 minut.
W garnku podgrzać śmietanę, dodać szynkę i prawie cały parmezan (odłożyć nieco do posypania makaronu). Podgrzewać ok. minut do rozpuszczenia się sera, nie doprowadzając do wrzenia. Następnie wlać szafran. Doprawić solą i pieprzem. Dodać natkę pietruszki. Do sosu dodać odsączony makaron i chwilę razem podgrzewać. Podawać na ogrzanych talerzach, posypany parmezanem