

## PENNE RIGATE SIGI 8

### SU VELLUTATA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E POLPO ALLO ZENZERO



#### PREPARAZIONE

Prima è necessario cuocere il polpo facendolo lessare per circa 45 minuti in acqua bollente con aggiunto un tappo di sughero.

Nel frattempo in un tegame preriscaldato, aggiungiamo un cucchiaio di olio evo e le patate precedentemente pelate e tagliate a tocchetti.

Ricopriamo completamente le patate con dell'acqua e portiamo il tutto a cottura per circa 15 minuti, dopodiché frulliamo il tutto con l'aggiunta di una bustina di zafferano (attenzione, lo zafferano è un ingrediente che ha molti benefici per il nostro organismo e per poter preservare al meglio le sue proprietà organolettiche, non deve necessariamente cuocere a lungo).

Lasciamo da parte la crema di patate che abbiamo ottenuto e riprendiamo il polpo cotto.

Dopo aver pulito il polpo, lo tagliamo a nostro piacere e lo facciamo macerare per circa 5 minuti con il timo limonato e zenzero, e un filo di olio evo. A questo punto lo «scottiamo» in una padella anti aderente preriscaldata.

Cuociamo le penne rigate SIGI 8 facendo attenzione a rispettare la cottura, e una volta fatto, spadelliamo il tutto con il polpo.

Su di un piatto creiamo uno specchio di crema di patate e su di esso sistemiamo la pasta.

#### INGREDIENTI

per 4 persone

280 g di PENNE SIGI 8

200 g patate

1 bustina di zafferano (0,125g)

1 rametto di timo limonato

200 g di polpo lessato

1 zenzero

1 rametto di prezzemolo riccio

1 cucchiaio di olio evo (extra vergine d'oliva)

DIFFICOLTA' 2/5

TEMPO 65 minuti

