

# Spaghetti Mimosa

Dosi per 4 persone:

320 g di spaghetti (o 400 se siete mangioni), una piccola noce di burro, 1 bustina di zafferano, 4 foglie di salvia medie, un Philadelphia e mezzo, una manciatina di pinoli, poco latte, 1/2 dado, sale q.b.

Mettete in una padella antiaderente il burro e fatelo soffriggere con la salvia spezzettata abbastanza finemente, a fuoco medio, per pochi secondi. Aggiungete il Philadelphia e una tazzina da caffè di latte. Abbassate il fuoco e sciogliete bene il formaggio, eventualmente usando ancora un pochino di latte, finché otterrete una consistenza morbida e cremosa. Aggiungete ora lo zafferano, il dado e, dopo averlo sciolto, aggiustate di sale se necessita. Spegnete il fuoco ed aggiungete i pinoli. Condite gli spaghetti e se volete saltateli nella padella brevemente.

