Pasta allo ZAFFERANO ZUCCHINE e SPECK

INGREDIENTI (3 pax)

- Pasta corta 250 gr
- 3 zucchine medie *
- Speck dell'Alto Adige 50 gr
- Mezza cipolla bianca
- Basilico
- Olio di oliva
- Burro
- Sale
- Pepe

** Le zucchine chiare sono più dolci e compatte (interno meno acquoso) di quelle scure e sono più adatte a questa preparazione.*

1

Mentre si porta l'acqua di cottura della pasta a bollore soffriggere* a fuoco moderato per qualche minuto la mezza cipolla tagliata finemente in due cucchiai di olio di oliva e una presa di sale fino.

Intanto tagliare a piccoli cubetti le zucchine.

** per evitare di bruciare la cipolla è possibile aggiungere un cucchiaio di acqua al soffritto.*

2

Aggiungere al soffritto i cubetti di zucchina e cuocere a fuoco vivo per 5 minuti.

Nel frattempo tagliare a striscione lo speck partendo da una fetta di 3/4 mm di spessore.

Una volta che le zucchine sono cotte, ma ancora consistenti, aggiungere qualche fogliolina di basilico e le striscione di speck.

Mischiare il composto e lasciar riposare a fuoco spento.

3

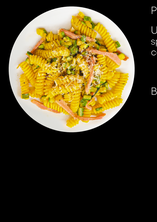
Salare l'acqua di cottura della pasta portata a bollore e mettere in cottura la pasta.

Aggiungere all'acqua di cottura una bustina di zafferano in polvere e rigirare l'acqua per distribuire lo zafferano.

Scolare la pasta al dente conservando mezzo mestolo di acqua di cottura da aggiungere al composto di zucchine e speck.

Aggiungere in padella la pasta scolata e saltare a fuoco vivo per un paio di minuti con l'aggiunta di una noce di burro.

4



Puoi servire.

Una macinata di pepe e una spolverata di Grana Padano completano il piatto.

BUON APPETITO

Un primo semplice e veloce ed al contempo profumato e gustoso.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali