

PRIMI PIATTI

Fusilli salmone zucchine e zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Fusilli salmone zucchine e zafferano, un primo piatto semplice ma con ingredienti davvero gustosi.

INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr

ZUCCHINE 2

SALMONE 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

ZAFFERANO 1 bustina

SALE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare il sugo: la prima cosa da fare è tagliare a dadini il salmone e le zucchine.



- 2** In una padella, aggiungete l'olio e lo spicchio d'aglio. Aggiungete le zucchine, fate rosolare per qualche minuto e poi aggiungete il salmone.





3 Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocete i fusilli.

Scolateli al dente e aggiungeteli al sughetto di zucchine e salmone.

In padella versate lo zafferano in polvere e versate un po' di acqua di cottura della pasta.

Mantecate bene e servite bel caldo.

Se volete potete aggiungere del pepe macinato al momento.

Far cuocere la pasta fino a che il brodo si sarà completamente asciugato.



