

PRIMI PIATTI

## Le castellane con gamberetti e zucchini allo zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 40 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 300 g di gamberetti surgelati
- 1 cipolla
- 2 zucchini
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 bustine di zafferano
- 1 mestolo di brodo vegetale
- 1 foglia di alloro
- 400 g di castellane
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva
- sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la zuccina a dadini.



**2** Tritare la cipolla e fatela rosolare in una casseruola dai bordi alti con l'olio.



**3** Unite i gamberetti e le zucchine e fate cuocere per 5 minuti senza dimenticarsi di mescolare spesso.



4 Unite il vino e fate sfumare.



5 Unite lo zafferano e, poco per volta, 1 mestolo di brodo.



- 6 Salate, pepate, unite l'alloro e fate cuocere per 10 minuti con il coperchio e per 20 minuti senza coperchio.



7 Alla fine deve risultare un condimento con poco brodo.



8 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.





9 Condite la pasta con il condimento.

