

PRIMI PIATTI

## Spaghetti zucchine pancetta e zafferano

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se state cercando la ricetta per fare un piatto estivo perfetto, che sia semplice e saporita, economica e veloce, quella degli spaghetti zucchine pancetta e zafferano fa proprio al caso vostro! Un primo piatto delizioso che vi permetterà di portare a tavola una proposta per nulla banale ma decisamente semplice da realizzare. Provate questa versione saporita dal colore intenso e vedrete che successo! Amate i piatti facili e veloci perfetti nei giorni più caldi? Bene allora non dovete assolutamente perdere quest'altra proposta: [pasta fredda con pomodorini](#), mais e olive, semplice e saporita proprio come i

piatti che piacciono di più anche a noi! In questo caso abbiamo scelto di usare gli spaghetti ma nulla vi vieta ovviamente di utilizzare anche altri formati di pasta. Quella che ci sentiamo di consigliarvi è senz'altro corta e rigata ma anche dei fusilli andranno benissimo! Una ricetta davvero deliziosa e facilissima da fare che vi permetterà di realizzare un piatto favoloso in pochi minuti. Lo zafferano oltre a conferire un bel colore alla pasta dà anche una bella ventata di sapore e ciò rende il tutto ancora più saporito.

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

PANCETTA 100 gr

ZUCCHINE 2

ZAFFERANO 1 bustina

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli spaghetti zucchine pancetta e zafferano, scaldate prima di tutto un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella capiente che sarà poi in grado di contenere la pasta. Tagliate a cubetti la pancetta, trasferitela nell'olio caldo e lasciatela rosolare bene, mescolando di tanto in tanto per non farla buciare.





**2** Spuntate e riducete a piccoli pezzi le zucchine dopo averle lavate e trasferite anch'esse nella padella con la pancetta e, lasciate cuocere a fuoco medio. Ovviamente più piccole saranno e prima si cuoceranno. Se andate proprio di fretta potete anche grattugiarle in modo che in pochissimi minuti siano pronte.



**3** Portate a bollire l'acqua in una capiente pentola. Quando l'acqua ha raggiunto il bollore salatela e tuffateci in cottura gli spaghetti, al solito portate la pasta a cottura al dente.



- 4 Proseguite la preparazione del condimento aggiungendo nella padella con la pancetta e le zucchine una bustina di zafferano. Mescolate in modo tale che lo zafferano si sciogla completamente e insaporisca bene il tutto e, se necessario aggiungete al condimento un mestolo di acqua di cottura della pasta.



**5** Aggiustate il condimento con un pizzico di sale e insaporite se gradite con una macinata di pepe.



6 Quando gli spaghetti hanno raggiunto la cottura al dente, scolateli direttamente nella padella con il condimento, fate insaporire, mescolando a lungo e bene quindi servite subito.





## CONSIGLIO

**Quanto tempo deve cuocere la pasta?**

Dipende molto dal tipo di pasta, per uno spaghetti spesso e di qualità ci vogliono circa 13 minuti.

**Al posto della pancetta cosa posso utilizzare?**

Puoi usare anche del prosciutto cotto a dadini se ci sono i bambini oppure del guanciale.