

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle con zucchini e zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

4 zucchine medie  
1 scalogno  
1 bustina di zafferano  
4 cucchiai di grana e pecorino  
mezza tazza di latte  
400 g di tagliatelle fresche  
2 cucchiai di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Tritare le zucchine e mettetele in una padella.



**2** Tritare lo scalogno e aggiungetelo alle zucchine insieme a 2 bicchieri di acqua, sale e pepe.



**3** Coprite e fate cuocere per circa 15 minuti.

Quando è a metà cottura aggiungete l'olio.



4 Quando si son ben cotte e asciugate aggiungete il latte.





5 Aggiungete lo zafferano.



6 E mescolare.

Nel frattempo potete cuocere le tagliatelle.



- 7 Fatele lessare in una pentola con abbondante acqua salata, quando sono cotte aggiungetele alle zucchine.



- 8 Aggiungete i formaggi.



9 Mescolare e servire.

