

PRIMI PIATTI

Spaghetti in padella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g spaghetti
4 zucchine
2 carciofi
2 spicchi aglio
2 bustine zafferano
brodo vegetale
olio
sale

PREPARAZIONE

- 1 In una capiente padella scaldate l'olio con gli spicchi d'aglio affettati, unite le zucchine e i carciofi tagliati e stufate lentamente per 10 minuti, versate poco brodo, coprite e cuocete per altri 10' aggiungendo brodo se necessario.

Aggiungete altro brodo caldo, aggiustate di sale ed unite gli spaghetti crudi, cuocete per il tempo di cottura facendo attenzione che non asciughi il liquido di cottura.

A cottura quasi ultimata aggiungete lo zafferano, mescolate bene ed aumentate la fiamma per far asciugare il brodo.

Per intolleranti al pomodoro e latticini

NOTE