

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con zucchine 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 cucchiaini di grana e pecorino
mezza tazza di latte
400 g di tagliatelle fresche
2 cucchiaini 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.

