

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò: **Stortelli con zucchini e zafferano**



Ecco la ricetta della pasta **“STORTELLI” CON ZUCCHINE E ZAFFERANO**, primo piatto facile da preparare gustoso e colorato. Questa ricetta ha pochi ingredienti: pasta, zucchini e zafferano, un buon primo che richieda poco tempo, leggero ma gustoso.

Ingredienti (4 persone)

300 gr di Stortelli
160 gr di zucchini
20 gr Parmigiano Reggiano

1 cucchiaino di stimmi di zafferano
30 gr latte parzialmente scremato
1 cucchiaino di farina di grano 00

1 spicchio di aglio
3 gr di burro (un ricciolo)
Aglio

Preparazione

1. Portate a bollire l'acqua per la pasta. Lavate le zucchini, spuntatele e tagliatele a rondelle.
2. In una padella mettete il ricciolo di burro e fateci rosolare l'aglio spellato. Rimuovetelo e unite le zucchini, fatele rosolare e cuocetele unendo poca acqua di cottura della pasta per 8/10 minuti.
3. Prelevate 2 cucchiai di acqua di cottura della pasta e scioglietevi lo zafferano.
4. Scolate la pasta e versatela nella padella delle zucchini. Unite anche lo zafferano, fate insaporire per qualche minuto poi aggiungete il latte e un cucchiaino di farina e mescolate sul fuoco basso. Una volta amalgamato il tutto, servite con Parmigiano Reggiano grattugiato e... buon appetito!



Difficoltà:
Facile



Preparazione e Cottura:
20 minuti circa