

## Pasta corta con zafferano e zucchini

Arrivano i primi zucchini dell'orto: è il momento giusto per questa pasta.

### Ingredienti per 4 persone

|                |                                                                 |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|
|                | <b>Salsa allo zafferano</b>                                     |
| 300 g          | di panna                                                        |
| 100 g          | di brodo vegetale                                               |
|                | zafferano secondo le indicazioni sulla confezione, oppure       |
| 20             | pistilli di zafferano, messi in infusione in acqua calda        |
| ½ cucchiaino   | di succo di limone                                              |
|                | sale, pepe                                                      |
|                | Mescolare tutti gli ingredienti, portare a bollore e legare con |
| 2-3 cucchiaini | di maizena.                                                     |
|                | <b>Zucchini</b>                                                 |
| 400 g          | di zucchini tagliati a bastoncini sottili                       |
| 1              | spicchio d'aglio tritato                                        |
| 6 cucchiari    | di olio d'oliva                                                 |

Mettere sul fuoco l'acqua per la pasta e cuocere una pasta corta. Nel frattempo rosolare brevemente gli zucchini a fuoco vivo finché sono dorati, poi salare. Mescolare la pasta con la salsa allo zafferano e lasciarla insaporire per un momento. Se serve, aggiungere un po' d'acqua di cottura perché risulti ben cremosa. Distribuire nei piatti e completare con gli zucchini.



### IL CONSIGLIO DI VERONICA

Per un piatto più ricco, basta aggiungere una manciata di ceci neri lessati. Anche qualche dadino di pesce ci sta benissimo!