

TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E ZAFFERANO

INGREDIENTI:

- 4 zucchine
- 4 cucchiaini di grana e pecorino
- mezza tazza di latte
- 400g di tagliatelle fresche
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- 36 filamenti di zafferano (Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito)

PREPARAZIONE

Tritare le zucchine e metterle in una padella.

Aggiungete due bicchieri di acqua, sale e pepe.

Coprite la padella e fate cuocere per circa 15 minuti.

Quando è a metà cottura aggiungete l'olio.

Nel frattempo preparate i pistilli di zafferano con una delle due procedure descritte nella sezione 'uso in cucina' della home del sito.

Quando le zucchine si sono ben cotte e asciugate aggiungete il latte.

Aggiungete lo zafferano precedentemente preparato e mescolate il tutto.

Nel frattempo potete cuocere le tagliatelle. Fatele lessare in una pentola con abbondante acqua salata e quando sono cotte aggiungetele alle zucchine.

Aggiungete i formaggi, mescolate e servite. Buon appetito!!

