

PACCHERI CON ZUCCHINE, GAMBERI E ZAFFERANO

INGREDIENTI:

350 g di paccheri

300g di gamberi sgusciati e puliti

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Una zucchina

Una cipolla piccola

Mezzo bicchiere di vino bianco

Sale quanto basta

36 filamenti di zafferano (Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito)

PROCEDIMENTO:

Iniziate con il tritare finemente la cipolla e fatela imbiondire in padella con olio extravergine d'oliva. Tagliate la zucchina a fettine e fatela soffriggere per qualche secondo. Unite i gamberi già sgusciati e puliti e sfumate con il vino bianco. Fateli cuocere per un paio di minuti, dopodiché salate. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente, tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Rimettete la pasta all'interno della pentola e aggiungete il condimento di zucchine, gamberetti, zafferano ed un pochino di acqua di cottura. Accendete la fiamma e mescolate il tutto per far amalgamare bene tutti gli ingredienti. I paccheri con zucchine, gamberi e zafferano sono pronti. Buon appetito!!!!



