
Maltagliati zucchini e speck in crema di zafferano

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un primo piatto colorato e molto profumato che vi farà fare un'ottima figura con i vostri ospiti.

Un primo piatto colorato e molto profumato che, a dispetto della facilità e del poco tempo impiegato per la preparazione, vi farà fare un'ottima figura con i vostri ospiti. Per realizzare la ricetta, oltre ad utilizzare pasta all'uovo come nella ricetta che segue, potete adoperare qualsiasi tipo e formato di pasta. Da provare anche con il riso, otterrete un risotto molto cremoso.

Ingredienti (4 persone)

350 grammi di maltagliati, tre zucchini di medie dimensioni, 150 grammi di speck (fettine di ½ centimetro), tre bustine di zafferano, uno scalogno, due cucchiari di pinoli sgusciati, due cucchiari di olio extravergine d'oliva, parmigiano reggiano, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe nero.

Preparazione

Far appassire lo scalogno tagliato molto finemente in due cucchiari di olio extravergine d'oliva. Unire lo speck tagliato a julienne e farlo saltare a fuoco alto, quindi unire le zucchini tagliate a dadini. Regolare di sale e portare a cottura. Tostare i pinoli in una padella, togliere un bicchierino di acqua di cottura della pasta e stemperarvi lo zafferano, che poi unirete, insieme ai pinoli, al condimento. Amalgamare con molta cura e cuocere per un altro paio di minuti a fuoco basso.

Lessare i maltagliati in abbondante acqua salata, nella quale aggiungerete un filo di olio, per evitare che la pasta si attacchi. Scolare i maltagliati e farli saltare nella padella con il condimento, macinare abbondante pepe nero e spolverare di prezzemolo tritato.

Servire la pasta ben calda con scaglie di parmigiano e decorare con gli ingredienti del condimento che avrete tenuto da parte.