



PENNE CON VERDURINE ALLO ZAFFERANO

In una bella padella antiaderente metti abbondante olio d'oliva e fai cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti i fagiolini tagliati a metà e le zucchine tagliate a tocchetti.

Verso la fine aggiungi i pomodorini tagliati a metà e fai insaporire, dopodichè sala e pepa. Le verdure devono restare croccanti!

Aggiungi il basilico a pezzetti.

Scola la pasta, mettila in una grande ciotola, aggiungi un paio di cucchiari di olio e unisci lo zafferano. Mescola così che la pasta assorba lo zafferano e diventi di un bel giallo piuttosto intenso.

Aggiungi quindi le verdure, e sopra il pecorino a scaglie.

Un ultimo rigo d'olio e ... buon appetito!

Ricetta ispirata a Casa dalla Zorza "La mia cucina in città"

Ingredienti (per 2 persone):

*160/180gr di penne lisce
300gr di pomodorini
1 zuccina
2 manciate di fagiolini
olio extra-vergine d'oliva
sale
pepe
pecorino in scaglie
1 bustina di zafferano
basilico*