

Garganelli con zucchini *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Rosolare a fuoco vivo con l'aglio le zucchine tagliate a rondelle. A metà cottura aggiungere i fiori tritati grossolanamente. Una volta rosolate le zucchine, aggiungere lo zafferano e la panna mescolando. Regolare di sale e di pepe. Versare in padella la pasta cotta al dente e ben scolata, saltare per alcuni minuti e servire con una spolverizzata di prezzemolo tritato.

Consigli

Per donare un tocco di brio a questo piatto, provate ad aggiungere al sugo un cucchiaino di senape dolce. Se non l'amate particolarmente, optate invece per una manciata di pinoli tostati.

Curiosità

I garganelli sono tipici della regione Emilia Romagna. Il nome "garganello" viene dal dialettale "garganel" ovvero il gargagnozzo (l'esofago) del pollo, alla cui forma essi effettivamente assomigliano.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta corta (pasta corta tipo garganelli)

Zucchine (zucchine piccole con fiore)

Aglio 1 spicchio

Olio extra vergine di oliva

Sale

Pepe

Prezzemolo

Panna da cucina 50 millilitri

Zafferano 1 bustina