FARFALLE GIALLE E VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo linguine,
- 4 zucchine grandi,
- 2 bustine di zafferano,
- 40 g di burro,
- 80 g di ricotta salata grattugiata,
- olio d'oliva,
- sale.

Tagliate le zucchine a dischi sottili e friggetele in olio bollente.

Cuocete le linguine in abbondante acqua salata.

Fate sciogliere il burro a bagnomaria e scioglietevi lo zafferano.

Condite la pasta prima col burro fuso e poi con le zucchine aggiungendo olio d'oliva per facilitare l'operazione.

Spolverate con la ricotta salata grattugiata.