

GARGANELLI CON ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo garganelli,
- 2000 g di zucchine piccole con relativi fiori,
- 5 bustine di zafferano,
- 1 barattolino di senape dolce,
- 2 spicchi di aglio,
- 40 cl di panna liquida,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Rosolare a fuoco vivo con l'aglio le zucchine tagliate a rondelle sottili (circa 2 mm di spessore), a metà cottura aggiungere i fiori tritati grossolanamente.

Una volta rosolate le zucchine, aggiungere la senape, lo zafferano e la panna mescolando.

Versare in padella la pasta cotta al dente e ben scolata, saltare per alcuni minuti e servire.