



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## CARTOCCIO DI MACCHERONI CON ZUCCHINE, PANCETTA, PANNA E ZAFFERANO

[www.incucinaconlucy.blogspot.it](http://www.incucinaconlucy.blogspot.it)



### Ingredienti:

300 g di maccheroni  
450 g di panna da cucina  
una bustina di zafferano  
90 g di pancetta tagliata a fettine  
50 g di formaggio grana  
25 g di burro  
3 zucchine  
sale e pepe q.b.  
Olio Extravergine d'Oлива DANTE q.b.

### Preparazione:

Tagliare le zucchine a rondelle. Mettere a fondere il burro con la panna. Mettere l'acqua per la pasta. In una padella mettere l'olio e far dorare le zucchine. A questo punto aggiungere la bustina di zafferano alla panna e mescolare. Cuocere la pasta, nel frattempo, affettare la pancetta e rosolarla con un filo d'olio. Scolare la pasta molto al dente (tenendo dei mestoli d'acqua di cottura per evitare che la pasta nel forno si asciughi) e aggiungerla al composto di panna, amalgamare. Amalgamare con la pancetta, unire le zucchine, il grana, il pepe nero, l'acqua di cottura della pasta tenuta da parte e amalgamare bene. Preparare un foglio grande di stagnola e un foglio di carta forno, versarvi sopra la pasta e chiudere a cartoccio. Trasferire in una teglia e cuocere in forno già caldo a 250° per 5/10 minuti. Sfnare, aprire il cartoccio e servire.

