



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

ZITI AL PROFUMO DI MARE

farinalievitoefantasia.blogspot.it



Ingredienti:

500 g di ziti
300 g di salmone affumicato
3 zucchine medie
1 scalogno
1 ciuffo di prezzemolo
1 bustina di zafferano
sale e pepe
Olio Extravergine d'Oliva Dante

Preparazione:

In una casseruola far soffriggere lo scalogno tritato con l'olio di oliva. Nel frattempo lavare accuratamente le zucchine e tagliarle a dadini. Aggiungerle all'olio e lasciarle soffriggere e dopo circa 10 minuti aggiungere il salmone affumicato e lo zafferano. Salare e pepare e far cuocere il sughetto e per circa 15 minuti. In abbondante acqua salata, cuocere la pasta e saltarla in padella insieme al sughetto, aggiungendo un trito di prezzemolo. Servire la pasta ben calda, e per chi lo desidera, aggiungervi altro pepe.

DANTE



oio

vero