



## PENNE CON ZUCCHINE SALMONE LIMONE E ZAFFERANO

[www.dolciagogo.it](http://www.dolciagogo.it)



### Ingredienti per 4 persone:

350 g di penne rigate  
300 g di salmone cotto al vapore  
300 g di zucchini  
1 limone  
1 bustina di zafferano  
3 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva (Dante)  
1 scalogno  
sale e pepe q.b.

### Preparazione:

Tagliare a cubetti il salmone cotto a vapore e le zucchini. Tritare lo scalogno e rosolarlo in padella con un cucchiaino d'olio. Unire le zucchini allo scalogno, bagnando con un mestolino d'acqua calda in cui avete sciolto lo zafferano. A cottura ultimata aggiungere i cubetti di salmone e rosolare brevemente. Salare e pepare quanto basta. Cuocere le penne in abbondante acqua salata, scolarle al dente e saltarle in padella con il sugo preparato. Unire la scorza del limone grattugiata e servire.