

MACCHERONI VERDI E GIALLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 150 g di pancetta,
- 400 g di zucchine,
- 25 cl di panna,
- 1 bustina di zafferano,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite, lavate e tagliate le zucchine a rondelle sottili.

Tagliate la pancetta a dadini e fatela rosolare nell'olio.

Dopo 5 minuti aggiungete le zucchine e cuocete per 15 minuti circa a fuoco molto basso.

Stemperate lo zafferano nella panna e unite questo composto al sugo.

Salate, pepate e fate cuocere ancora per 10 minuti, mescolando spesso con un cucchiaino di legno.

Nel frattempo fate cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata portata a ebollizione, scolateli al dente, conditeli in una terrina che avrete precedentemente scaldato nel forno a 50 gradi e servite.