

Fusilli croccanti allo zafferano con zucchine e Pecorino toscano DOP



Ingredienti

- 320 g di fusilli integrali
- 40 g di Pecorino toscano DOP stagionato a scaglie
- 50-60 stimmi di Zafferano purissimo (pari a non più di 0,20 g)
- 4 zucchine piccole
- ½ cipolla dorata
- Olio di semi di girasole
- Sale q.b.

Procedimento

Lavate le zucchine, rimuovete le estremità e tagliatele a metà per togliere la polpa e i semi, senza rimuovere la buccia. Tagliatele quindi a listarelle sottili, come fossero spaghetti. Pulite anche la cipolla e tagliatela a fettine sottili.

In una padella, fate scaldare due cucchiaini d'olio di semi, fatevi dorare le cipolle e le zucchine per alcuni minuti e, non appena avranno assunto un colore leggermente brunito e l'olio sarà stato completamente assorbito, spegnete la fiamma e salate leggermente.

Fate cuocere i fusilli in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, in un pentolino portate a bollore un dito d'acqua, versate gli stimmi di zafferano e lasciate sciogliere per circa 1 minuto, poi spegnete la fiamma e fate raffreddare.

Scolate bene la pasta quando mancano 2 minuti alla cottura completa e riversatela nella pentola. Irroratela di acqua allo zafferano e mescolate riaccendendo il fornello a fuoco basso: la pasta deve diventare appena croccante e di un bel color zafferano.

Saltate, poi, la pasta nella padella con le zucchine e servite con una generosa spolverata di scaglie di Pecorino Toscano DOP.

(Carlotta & Luca del blog Italyze Me)