

Pappardelle cremose allo zafferano con zucchine e mazzancolle

(Primi piatti asciutti)



Preparazione

Spremere il succo di mezza arancia. Far sciogliere un po' di burro in padella. Soffriggere l'aglio nel burro e poi togliere dalla padella. Saltare le mazzancolle nel burro insaporito. Mettere le pappardelle a cuocere. Tagliare le zucchine a fiammifero e far saltare per poco tempo in padella assieme alle mazzancolle. Aggiungere un goccio di succo di arancia e far tirare. Aggiungere un cucchiaino di mascarpone e far sciogliere. Aggiungere lo zafferano. Aggiungere un po' di acqua calda per far sciogliere lo zafferano e far tirare il sugo. Aggiungere le pappardelle al sugo e spadellare. Ecco pronto questo primo colorato e profumatissimo!

Consigli

Se volete dare un tocco marinaro più deciso al vostro piatto di pappardelle cremose con zafferano, zucchine e mazzancolle, utilizzate queste ultime per preparare un leggero brodino.

Curiosità

Lo sapevate che le mazzancolle, così gustose e delicate, sono anche note per i loro effetti afrodisiaci?

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Zucchine 50 grammi

Succo di arancia 20 millilitri

Mascarpone 5 grammi

Zafferano 1 bustina

Pappardelle all'uovo 80 grammi

Mazzancolle 150 grammi

Aglio

Burro