

Paccheri con zucchine e pesce spada



Un piatto sfizioso, colorato e di effetto. Se avete degli amici a pranzo o a cena, i paccheri con zucchine e pesce spada, vi faranno fare senz'altro una bella figura. Occhi e palato saranno soddisfatti.

Ingredienti per 4 persone

500 g di paccheri

1 fetta di pesce spada

4 zucchine

1 bustina di zafferano in polvere

pangrattato

olio

sale

erba cipollina

Per prima cosa pulire le zucchine eliminando le estremità, tagliarle a dadini e cuocerle in padella per circa 10 minuti a fuoco medio con un filo di olio. Salare leggermente e tenere da parte dopo la cottura.



Nella stessa padella mettere il pesce spada tagliato a dadini e cuocere con mezzo bicchiere di vino e un po' di olio.



Mettere sul fuoco l'acqua della pasta in un pentola molto capiente.

Unire insieme le zucchine e il pesce spada e aggiungere lo zafferano sciolto in un pochino di acqua calda.



Cuocere la pasta e nel frattempo tostare il pangrattato in una padella antiaderente.

Scolare la pasta al dente e unirla al condimento. Saltare in padella per qualche minuto, aggiungere il pangrattato e servire.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)