

Spaghetti vongole zucchine e zafferano



Oggi su Frasincucina un primo piatto invitante e gustoso, spaghetti vongole zucchine e zafferano, una vera bontà.

Perfetti per un pranzo estivo, semplici e veloci da preparare.

Ingredienti per 2 persone

400 g di vongole

300 g di zucchine

250 g di spaghetti

basilico

vino bianco

olio

sale

pistilli di zafferano

Prima di iniziare la preparazione della ricetta, mettere le vongole in ammollo in acqua salata per almeno un'ora in modo che elimino eventuale sabbia.

Sciacquare le vongole e metterle in una padella con un bicchiere di acqua. Cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, che dovrebbero essere sufficienti per far aprire i gusci.



Nel frattempo lavare le zucchine, eliminare le due estremità e tagliarle a julienne. Solo una tagliarla a fettine molto sottili con un pelapatate.

Mettere le zucchine tagliate a julienne in una padella con olio e sale. Cuocere a fuoco vivo per qualche minuto, poi abbassare la fiamma e cuocere per circa 10 minuti. A metà cottura aggiungere 4 foglie di basilico spezzettate.

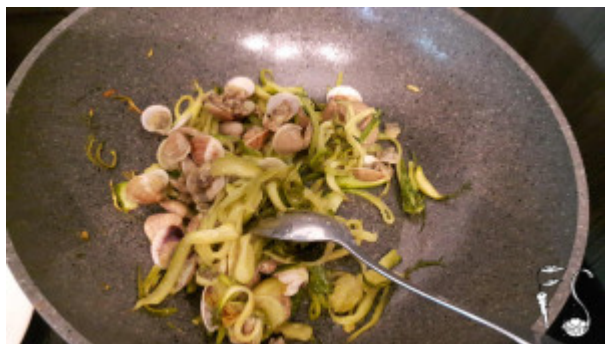


In un'altra padella cuocere le fettine di zucchine con un filo d'olio per circa 7/8 minuti, fino a che non iniziano a dorare.

Far raffreddare le vongole ed eliminare metà dei gusci. Rimetterle nuovamente sul fuoco, aggiungendo l'acqua di cottura precedentemente filtrata, olio e vino bianco. Cuocere per circa 5/10 minuti in modo che si insaporiscano bene. A piacere aggiungere uno spicchio di aglio.



Unire le zucchine e cuocere ancora qualche minuto.



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e nel frattempo sciogliere i pistilli di zafferano in un bicchiere con un mestolo di acqua di cottura della pasta e dopo aggiungerlo nella padella con le zucchine e le vongole.

Con le zucchine tagliate a fettine, realizzare dei piccoli spiedini.

Scolare la pasta molto al dente e cuocerla gli ultimi minuti nel condimento, aggiungendo se necessario ancora

un po' di acqua di cottura.



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)