

---

# Maltagliati zucchini e speck in crema di zafferano

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

**Un primo piatto colorato e molto profumato che vi farà fare un'ottima figura con i vostri ospiti.**

Un primo piatto colorato e molto profumato che, a dispetto della facilità e del poco tempo impiegato per la preparazione, vi farà fare un'ottima figura con i vostri ospiti. Per realizzare la ricetta, oltre ad utilizzare pasta all'uovo come nella ricetta che segue, potete adoperare qualsiasi tipo e formato di pasta. Da provare anche con il riso, otterrete un risotto molto cremoso.

## Ingredienti (4 persone)

350 grammi di maltagliati, tre zucchini di medie dimensioni, 150 grammi di speck (fettine di ½ centimetro), tre bustine di zafferano, uno scalogno, due cucchiaini di pinoli sgusciati, due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, parmigiano reggiano, prezzemolo tritato, q.b. di sale e di pepe nero.

## Preparazione

Far appassire lo scalogno tagliato molto finemente in due cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Unire lo speck tagliato a julienne e farlo saltare a fuoco alto, quindi unire le zucchini tagliate a dadini. Regolare di sale e portare a cottura. Tostare i pinoli in una padella, togliere un bicchierino di acqua di cottura della pasta e stemperarvi lo zafferano, che poi unirete, insieme ai pinoli, al condimento. Amalgamare con molta cura e cuocere per un altro paio di minuti a fuoco basso.

Lessare i maltagliati in abbondante acqua salata, nella quale aggiungerete un filo di olio, per evitare che la pasta si attacchi. Scolare i maltagliati e farli saltare nella padella con il condimento, macinare abbondante pepe nero e spolverare di prezzemolo tritato.

Servire la pasta ben calda con scaglie di parmigiano e decorare con gli ingredienti del condimento che avrete tenuto da parte.