



Ferricelli con zucchini, zafferano e tonno

Tempo: 25 min

Difficoltà: 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 80 g
- 350 g di ferricelli • una presa di zafferano di Navelli in pistilli
- 2 zucchini chiari
- 1 cipollotto
- 1 mazzetto di maggiorana
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Spunta le zucchini e tagliale a fettine sottilissime, possibilmente con una mandolina. Affetta finemente la parte bianca del cipollotto e falla appassire in un filo d'olio, badando che non prenda colore. Aggiungi le zucchini, un rametto di maggiorana, una presa di sale e falle stufare a fuoco dolcissimo per circa 15 minuti: durante la cottura, mescola spesso le zucchini e spezzettale in modo da ottenere una crema. Porta a bollore abbondante acqua salata e cuoci la pasta. Poco prima di scolarla, preleva una tazzina della sua acqua di cottura e aggiungi lo zafferano. Elimina il rametto di maggiorana dalla crema di zucchini, unisci l'infusione di zafferano, mescola e spegni. Scola la pasta lasciandola un po' umida, condiscila con la crema di zucchini, servila nei piatti e completa con il Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva diviso a scaglie, maggiorana fresca, una generosa macinata di pepe e, a piacere, qualche pistillo di zafferano.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Zafferano di Navelli: Dalle corolle viola dei fiori di Crocus, coltivati nella piana di Navelli nei pressi dell'Aquila, si ricavano i sottilissimi rossi che, essiccati, danno vita a una fra le spezie più preziose al mondo. La raccolta e la lavorazione, eseguite a mano, preservano intatti i pistilli e le loro componenti aromatiche. Così intense che ne basta appena un pizzico per donare ai piatti un colore dorato e un profumo unico.