



## RICETTA: FARFALLE ALLO ZAFFERANO, VERDURE E SPECK



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta formato farfalle
- 2 bustine di zafferano
- 70 g di speck
- 2 zucchine
- 1 carota
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale

### Preparazione:



Cuoci la pasta in abbondante acqua bollente salata (1). Taglia a listarelle lo speck (2), monda e lava le zucchine e la carota, poi tagliale a listarelle sottili (3).



Versa in una casseruola piuttosto capiente 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE, lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato (4). Fallo rosolare, poi eliminalo e aggiungi lo speck (5) e le verdure preparate (6).



### Olio consigliato:



Fragrante

Cuoci il tutto a fuoco moderato per 5 minuti aggiungendo il vino bianco (7) e rigirando spesso e delicatamente. Termina la cottura aggiungendo lo zafferano (8). Scola la pasta al dente, trasferiscila nella padella con le verdure e spadella il tutto per un minuto (9). Servi accompagnando con un filo d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE.