

Pasta fredda con speck e zucchine



Ingredienti

- 250 grammi penne
- 150 grammi speck (in fette spesse)
- 3 zucchine
- 10 pomodorini ciliegia
- 1 mozzarella
- 1 bustina zafferano
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe
- basilico fresco

Preparazione

- Cuocere la pasta in acqua salata alla quale si è aggiunta una bustina di zafferano ,scolandola al dente.
- Nel frattempo saltare in padella le zucchine tagliate a bastoncini sottili per pochi minuti affinché prendano colore , ma rimangano croccanti.
- Dopo aver tolto le zucchine nella stessa padella fate saltare lo speck per un paio di minuti.
- Mettere la pasta in una zuppiera, aggiungere le zucchine , lo speck, i pomodorini tagliati in 4 o i perini tagliati a piccoli pezzi, la mozzarella a dadini, completare con le foglie di basilico tagliuzzate, condire con olio extra vergine, regolare di sale e pepe.