

# Pennette primavera

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 10 min    **Cottura:** 20 min    **Dosi per:** 4 persone

**Costo:** Basso    **Difficoltà:** Bassa

Le pennette primavera, sono un primo piatto vegetariano fresco, appetitoso e dai vivaci colori, il cui condimento, è realizzato con patate, zucchine e pomodori, tagliati a cubetti e saltati in padella con un trito di cipolla e aglio, ai quali vengono aggiunti olive denocciolate e zafferano: il tutto verrà spolverizzato con dell'abbondante prezzemolo tritato, e potrà essere gustato con del formaggio grattugiato fresco.



## Ingredienti

» <b>Olio</b> extravergine di oliva 5 cucchiari	» <b>Pomodori</b> 2 medi
» <b>Olive</b> nere denocciolate una manciata	» <b>Prezzemolo</b> 1 ciuffo
» <b>Pasta</b> pennette 350 gr	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Patate</b> 2 piccole	» <b>Zafferano</b> 1 bustina
» <b>Pepe</b> macinato q.b.	» <b>Zucchine</b> 2 medie

## Preparazione



Mettete sul fuoco una pentola capiente contenete dell'acqua e portatela ad ebollizione. Mondate la cipolla e l'aglio e tritateli finemente, quindi metteteli a rosolare in una padella assieme all'olio. Lavate e spuntate le zucchine, sbucciate le patate e tagliate le verdure a piccoli dadini, dopodiché aggiungete le zucchine (1) e le patate (2) con la cipolla e l'aglio, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo lavate i pomodori, e tagliateli a cubetti; tritate il prezzemolo e tagliate a rondelle le olive denocciolate. Quando le patate e le zucchine saranno quasi cotte, aggiungete i pomodori (3) a cubetti, salate, pepate e amalgamate gli ingredienti;



dopo qualche minuto aggiungete anche le olive (4), poi sciogliete la polvere di zafferano in poca acqua calda, versatelo sulle verdure e mescolate (5). In ultimo, spolverizzate il tutto con prezzemolo tritato (6) e unite il condimento alle pennette, che avrete lessato al dente in acqua salata, aggiustate eventualmente di sale, quindi servite immediatamente decorando il piatto con tyun del prezzemolo fresco.

### **Consiglio**

Per la realizzazione delle pennette primavera, potete usare la qualità di pomodori che più vi piace: potete scegliere tra il ciliegino, piccolo e tondo, oppure il pomodoro a grappolo ramato, e così via. L'importante è che la polpa del pomodoro scelto sia saporita, e che, se troppo acquosa, venga tolta l'eccessiva acqua di vegetazione e gli eventuali semini in eccesso. Volendo, durante la cottura, per rendere più saporito il condimento, potete diminuire la dose di sale e aggiungere del dado vegetale sbriciolato.