

## Tagliatelle con zucchine, tonno e zafferano

*Stanchi delle classiche tagliatelle al ragù? Provatetele nella variante di Casa Di Vita con zucchine, tonno e zafferano. Ecco la ricetta!*



Un piatto sfizioso da preparare giusto nel tempo di cottura della pasta? Certo, sono le nostre tagliatelle estive con **zucchine**, **tonno** e **zafferano**! Porta in tavola questo piatto con l'aggiunta di un sapore inconfondibile: quello dello zafferano, una spezia molto pregiata che aiuta la digestione. Prova questa ricetta in pochi passaggi per **pranzo**, una combinazione perfetta tra sapori estivi e principi nutritivi.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 15 min.**

### Ingredienti

**(per 4 persone)**

**180 g di tonno all'olio extra vergine di oliva Despar Premium**

360 g di tagliatelle integrali

2 zucchine

1 bustina di zafferano in polvere

1 spicchio di aglio

**4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Despar Bio,Logico**

2 rametti di timo fresco

Sale e pepe nero q.b.

### Preparazione

1. Priva le zucchine delle estremità e tagliale a cubetti molto piccoli; versa 2 cucchiaini di olio in una padella con l'aglio in camicia, aggiungi le zucchine e lasciale rosolare 5 minuti.
2. Regola di sale e pepe, aggiungi le foglioline di timo e lo zafferano sciolto in qualche cucchiaino d'acqua.
3. Proseguì la cottura altri 5 minuti circa; elimina l'aglio e aggiungi il tonno sgocciolato, mescola e tieni da parte.
4. Cuoci la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolala al dente e passala qualche istante sotto l'acqua fredda.
5. Condisci la pasta con l'olio rimasto e aggiungi le zucchine con il tonno.