



# Tagliatelle com creme de açafrão e abobrinha

Essa massa é para fazer rapidinho, fica deliciosa, mas tem dois truques. O primeiro é usar o creme de leite fresco, que é mais leve e mais líquido, para fazer o creme de açafrão. O outro é servir imediatamente – não pode deixar esfriar nem requentar no dia seguinte. Ela não resiste.

## Ingredientes

(4 porções)

- 500g de tagliatelle
- 250 ml de creme de leite fresco
- 50g de manteiga
- 1 cebola média bem picada
- 5 ou 6 pistilos de açafrão
- 2 abobrinhas terras cortada em

julienne (fios)

Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Queijo parmesão ralado na hora a gosto

## Preparo

- 1. Cozinhe** a massa em abundante água fervendo até estar macia, mas firme (siga o tempo de cozimento indicado na embalagem)
- 2. Derreta** a manteiga numa frigideira grande, que comporte toda a massa quando ela estiver cozida. Ponha as cebolas e refogue-as até amolecer. Junte as abobrinhas em fios e refogue rapidamente. Tempere com sal e pimenta.



FOTO: CECIL MELLETT/ESTADÃO PRODUÇÃO. FI ORTIF OLIVEIRA. AGRADECIMENTOS: ROSA DOS VENTOS, LE LIS BLANC CASA

- 3. Junte** o creme de leite, o açafrão, mexa bem e abaixe o fogo. Deixe reduzir, cozinhando e mexendo, por três ou quatro minutos.
- 4. Escorra** a massa quando estiver cozida e despeje (com cuidado) aos poucos na frigideira com o molho, misturando para envolver completamente a massa no molho.
- 5. Ponha** numa travessa de servir, polvilhe queijo ralado na hora.

## PARA BEBER

O sommelier do Pasquale, Marcelo Oliveira, sugere vinhos leves e com baixo teor alcoólico para se sobrepôr ao sabor do prato. São três italianos: o branco **A. Mano Bianco IGT** (R\$ 101,64 na Ravin), da Puglia, que é aromático e refrescante, tem boa acidez e equilíbrio; o rosado **Montepulciano D'Abruzzo Rosé Tralcetto Cerasuolo DOC** (R\$ 140 na Wine Brasil), com notas florais e um delicado paladar; e o tinto **Falò Primitivo di Manduria 2013 San Marzano** (R\$ 139 na Grand Cru), com a acidez ideal para escaltar o prato.