

# Le Scuderie del Granduca



Il ristorante è suddiviso in due sale dove è possibile assaporare piatti e prodotti tipici e buon vino riscoprendo anche antichi sapori della nostra cucina toscana: la sala del ristorante, arricchita dalla lussuosa struttura architettonica delle storiche scuderie fatte costruire verso la fine del 1700 per volontà del Granduca di Toscana; la sala enoteca dove degustare ottimi vini accompagnati da un antipasto dai sapori toscani. All'interno del locale abbiamo realizzato uno spazio dedicato esclusivamente ai vostri bambini. Qui è possibile disegnare, leggere e giocare liberamente.





#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350g di tagliolini
- 2 zucchine fresche
- 1 scalogno
- Basilico
- Menta
- Timo
- Olio
- Sale
- Panna liquida
- Zafferano ( in polvere o in pistilli)

## Tagliolini alle zucchine e zafferano

Preparare o acquistare tagliolini freschi. Lavare e tagliare a dadini le zucchine togliendo parte del cuore bianco. Fare un soffritto di scalogno, aggiungere la zucchina, salare. A metà cottura aggiungere basilico, menta e timo sminuzzati. Aggiungere un cucchiaio e mezzo di panna liquida con una punta di zafferano (3-4 pistilli). Scolare i tagliolini e saltare con un cucchiaio di acqua di cottura.

Ricetta presente nel periodo di stagionalità delle zucchine.

