

Spaghetti con fiori di zucca

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



18 LUGLIO 2015 - Poiché siamo ancora nel periodo in cui troviamo tanti fiori di zucca, li possiamo utilizzare per fare una ricetta veloce, magari di ritorno dal mare o quando non sappiamo proprio cosa preparare, pochi minuti e voilà piatto pronto a soddisfare il palato anche del marito criticone e buongustaio. [MORE]

SPAGHETTI CON FIORI DI ZUCCA

INGREDIENTI:

200 gr. di fiori di zucca;
200 gr. di funghi misti surgelati;
un quarto di dado vegetale;
mezza cipolla;
un break di panna liquida per cucina;
6 cucchiaini di parmigiano o grana;
6 cucchiaini di olio evo;
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Tritare la cipolla e soffriggerla con l'olio, aggiungere i fiori di zucca tagliati a pezzetti, i funghi e il dado vegetale, fare andare a fuoco vivo per qualche minuto poi abbassare la fiamma aggiungere qualche bicchiere d'acqua affinché fiori e funghi si possano cuocere.

Nel frattempo preparare la pasta (io utilizzo per questa quantità di preparato, mezzo kg. di spaghetti che vanno bene per cinque o sei persone), scolare la pasta al dente e buttarla nel preparato, aggiungere un poco di pepe nero, fare mantecare per circa un minuto aggiungere panna e formaggio

e servire. Buon appetito

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/spaghetti-con-fiori-di-zucca/81786>

