Spaghetti tricolore

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Oggi non sapevo proprio cosa fare, poi idea perché non consumare i fiori di zucca e magari anche gli asparagi che avevo in frigo. Vediamo di unire le due cose e speriamo bene.

“Spaghetti tricolore”[MORE]

INGREDIENTI
Un mazzetto di asparagi;
20 fiori di zucca;
un etto di speck;
350 gr. di spaghetti;
3 cucchiai di formaggio parmigiano;
una cipolla;
un bicchiere di vino bianco;
sale q.b.;
pepe q.b.;
curcuma q.b.
olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Tritare la cipolla e gli asparagi e metterli in una padella con dell’acqua, farli andare per almeno 15 minuti, aggiungere i fiori di zucca tagliati a pezzetti salare e continuare la cottura per altri 5, unire il bicchiere di vino e dopo l’evaporazione aggiungere lo speck tagliato a striscioline, l’olio q.b., una

spolverata di pepe nero e una di curcuma, lasciare cuocere a fuoco lento ancora per altri dieci minuti.

Lessare la pasta in acqua salata, a metà cottura scolarla e versarla nel preparato aggiungendo qualche mestolo di acqua della stessa pasta, coprire e girare di tanto in tanto, quando la pasta avrà raggiunto la cottura desiderata aggiungere i 3 cucchiai di formaggio mantecare e servire.
Vi assicuro che l'esperimento è riuscito.
Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook[*In cucina con Caterina*]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/spaghetti-tricolore/89439