
NIDI D'ANGELO AI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo nidi di tagliatelle,
- 2 mazzetti di fiori di zucca,
- 1 porro,
- alcuni pistilli di zafferano,
- 1 pizzico di zafferano in polvere,
- 1 mestolo di brodo vegetale,
- abbondante formaggio parmigiano grattugiato,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Portare a bollore l'acqua per cuocere la pasta.

Mondare i fiori di zucca e tagliarli a listarelle.

Scaldare poi olio d'oliva e burro in cui far appassire il porro tagliato finemente.

Appena prende colore unire un mestolo di brodo con un pizzico di zafferano in polvere.

Far sobbollire per pochi minuti poi aggiungere i fiori di zucca, sale, pepe, cuocere per 2 minuti, poi trasferire nel sugo i nidi, scolati al dente; eventualmente bagnarli con un mestolino della loro acqua di cottura e saltarli velocemente, completando con un pizzicone di pistilli di zafferano.

Servirli con abbondante parmigiano grattugiato.