

TAGLIATELLE IN FIORE

Ingredienti per 3 persone:

- 300 g di pasta tipo tagliatelle fresche,
- 8 fiori di zucchine,
- 2 zucchine,
- 1 cipolla piccola,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 bustina di zafferano,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Mondate i fiori di zucchine e divideteli in petali.

Lavate, spuntate le zucchine e, con l'apposito attrezzo, tagliatele in bastoncini sottili.

Tritate la cipolla, soffriggetela nell'olio e unite le zucchine e i fiori.

Fate insaporire un paio di minuti poi bagnate con mezzo bicchiere di acqua nel quale avrete sciolto lo zafferano e cuocete 15 minuti; le zucchine devono disfarsi leggermente per amalgamare meglio la pasta.

Salate e pepate.

Nel frattempo lessate le tagliatelle al dente.

Scolatele, versatele nel recipiente del condimento, unite il formaggio e mescolate bene.

Servite subito.