



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

LINGUINE CON CREMA AI FIORI DI ZUCCHINA

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

linguine

5/6 fiori di zuccina

100 g di formaggio cremoso spalmabile per una versione light (oppure panna da cucina)

1 bustina di zafferano in polvere

sale fino q.b.

metà scalogno

1 zuccina

Olio evo Dante q.b.

Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua per la pasta. Togliere i pistilli dai fiori delle zucchine e gettarli via quindi lavare i fiori ed asciugarli, tagliarli a striscioline. Lavare e tagliare a pezzettini una zuccina e mettere il tutto in una padella assieme allo scalogno tagliato finemente e all'olio. Far cuocere con coperchio chiuso per una quindicina di minuti a fiamma moderata quindi a fine cottura aggiungervi il sale, lo zafferano ed il formaggio cremoso assieme a metà mestolo di acqua di cottura della pasta e mescolare bene. Scolare la pasta ed aggiungerla al condimento amalgamando bene, servire subito nei piatti.

