

Pappardelle panna e fiori di zucca

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 26 Luglio 2013 19:19 - Ultimo aggiornamento Venerdì 26 Luglio 2013 19:52

Pappardelle panna e fiori di zucca

Ecco un piatto estivo a base di fiori di zucca che io amo particolarmente. Semplice e veloce porta un po' di colore in tavola.



Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle fresche, 300 ml di panna, 16 fiori di zucca, sale, pepe, olio, aglio.

Togliere i pistilli ai fiori di zucca quindi sciacquarli, asciugarli e soffriggerli con un po' d'olio, sale e pepe. Cuocere le tagliatelle e quindi condirle con i fiori e la panna. Servire caldo.