

Penne ai fiori di zucca e gorgonzola

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 21 Giugno 2011 08:42 - Ultimo aggiornamento Giovedì 06 Febbraio 2014 10:16

Penne ai due sapori

I fiori di zucca sono saporiti e regalano colore ai nostri piatti, vediamo come sposarli al gorgonzola per un ricco patto di pasta.

Dosi per quattro persone: 400 gr di penne, due mazzetti di fiori di zucca, uno spicchio d'aglio, 250 gr di gorgonzola, sale, olio.



Togliere il pistillo ai fiori di zucca, lavarli e tamponarli con della carta da cucina per asciugarli. Farli soffriggere con un po' d'olio ed uno spicchio d'aglio. Cuocere la pasta e una volta scolata condirla unendo prima il gorgonzola in modo che si sciolga bene e poi i fiori di zucca. Servire calda.