

Sedani con fiori di zucca e mazzancolle

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 24 Agosto 2012 13:00 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Agosto 2012 13:07

Sedani con fiori di zucca e mazzancolle

Oggi propongo un altro piatto dal sapore estivo per questi ultimi giorni di vacanza. Mazzancolle e fiori di zucca uniti ai sedani rigati per un primo appetitoso e veloce.



Dosi per quattro persone: 400 gr di sedani rigati, 400 gr di mazzancolle, sale, pepe, 24 fiori di zucca, sale, aglio, olio, prezzemolo.

Lavare e sgusciare le mazzancolle. Quindi saltarle in padella con olio, pepe, aglio e prezzemolo. A metà cottura aggiungere i fiori di zucca dopo aver tolto loro i pistilli e averli lavati e asciugati. Nel frattempo cuocere la pasta. Una volta cotta, scolarla e condirla con il sugo appena preparato. Servire caldo.