

SPAGHETTI AI FIORI DI ZUCCHINA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
350 gr.	Spaghetti
2	Uova
40	Fiori di zuccina
¼	Cipolla
40 gr.	Burro
1 cucchiaio	Prezzemolo tritato
	Brodo di dado
1 bustina	Zafferano
2-3 cucchiai	Parmigiano Grattugiato
	Sale

PREPARAZIONE:

Eliminate il gambo, le foglioline esterne ed il peduncolo interno dei fiori di zuccina, poi lavateli sgocciolateli, Tritate la cipolla, scaldare in un tegame il burro, fate appassire, senza rosolare, i fiori di zuccina, la cipolla e il prezzemolo poi aggiungete una mestola abbondante di brodo e lasciate cuocere lentamente per 10 minuti. Fate cuocere gli spaghetti al dente in acqua bollente salata. Mescolate le uova con il parmigiano grattugiato e versate nell'intingolo insieme ai fiori di zuccina tenuti da parte e spezzettati. Unite subito gli spaghetti ben sgocciolati, rimestate 1 minuto sul fuoco, quindi servite.