

## SPAGHETTI AI FIORI DI ZUCCA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 PERSONE				

INGREDIENTI:	
350g	Di spaghetti
20	Fiori di zucca
50 g	Burro
3	Cucchiari d'olio d'oliva
2	Uova
100 g	Parmigiano grattugiato
	Sale
	pepe

### PREPARAZIONE:

Lavate i fiori di zucca e tagliateli a striscette. Sciogliete il burro in una padella con l'olio, unite i fiori di zucca, sale e pepe. Mescolate molto bene e dopo qualche minuto togliete dal fuoco. Sbattete le uova, mescolate con il parmigiano ed un pizzico di sale. Cuocete la pasta e, dopo averla scolata, versatela sul fuoco. Servite caldo.