

PRIMI PIATTI

## Farfalle verdi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

300 g farfalle  
1 cipollina fresca  
4 zucchine  
5 fiori di zucca  
3 sottilette  
1 bustina zafferano  
prezzemolo  
olio  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate finemente la cipollina e fatela soffriggere a fuoco lento in padella.

Pulite e tritate le zucchine ed i fiori di zucca ed aggiungeteli al soffritto.

Cuocete le farfalle al dente e terminate la cottura in padella con le zucchine.

Aggiungete le sottilette a pezzetti, lo zafferano, il prezzemolo tritato e il pepe.

Mantecate e servite.