

PRIMI PIATTI

Fusilli ai fiori di zuccina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

20 fiori zuccina
1 cipolla
1 zuccina
fusilli
olio
sale

PREPARAZIONE

1 In una padella fate appassire nell'olio la cipolla tagliata a velo ,aggiungete la zuccina tagliata a dadini e fate cuocere per 5 minuti , aggiungete infine i fiori che avrete tagliato a striscioline ed il sale.

Cuocete la pasta , condite con le verdure e a piacere del pecorino grattugiato e olio al peperoncino.