

PRIMI PIATTI

Mezze maniche con fiori di zucca e provola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se cercate un primo piatto veloce, colorato, che piaccia a tutti, magari da portare a tavola durante una cena estiva, le **mezze maniche con fiori di zucca e provola** sono proprio ciò che fa per voi. La ricetta è facilissima ed è assolutamente fattibile anche da chi non è molto esperto in cucina.

Che buono questo piatto di pasta con i fiori di zucca e provola, un primo piatto semplice e molto saporito che però non risulta mai banale!

Basterà acquistare dei fiori belli freschi e il segreto è tutto lì...l'aggiunta di un formaggio gustoso

renderà tutto davvero eccezionale.

Se li amate particolarmente, ecco per voi altre ricette da fare con i fiori di zucca

[torta salata con i fiori di zucca](#)

[fiori di zucca fritti](#)

[frittelle di fiori di zucca](#)

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr

FIORI DI ZUCCA 250 gr

SCAMORZA AFFUMICATA 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le mezze maniche con fiori di zucca e provola pulite i fiori di zucchini privandoli dei filamenti e del pistillo interno, poi tagliarli a striscioline.







- 2 In una larga padella fate imbiondire l'aglio ed eliminatelo appena dorato. Unite i fiori di zucca e lasciateli appassire a fuoco vivo per pochi istanti. Salate.





3

A questo punto dedicatevi alla scamorza che va tagliata a cubetti.





- 4 Lessate le mezze maniche in abbondante acqua salata, scolateli al dente e saltarli velocemente nel tegame con i fiori di zuccina aggiungendo il basilico a piacere e poca acqua di cottura amalgamando il tutto.

Aggiungere del pepe.







5 In ultimo unite la scamorza tagliata a cubetti fuori dal fuoco e le foglioline di basilico. Servite con una spolverata di pepe nero macinato





CONSIGLIO

Che altro tipo di pasta potrei usare?

Ci sta bene anche un fusillo o un tortiglione, ti consigliamo comunque una pasta rigata.

Come faccio a vedere che i fiori sono freschi?

Devono essere belli turgidi e non devono presentare macchie.

Quando sono più buoni i fiori di zucca?

Al supermercato si trovano un po' tutto l'anno, ma a luglio e agosto sono veramente splendidi.