

PRIMI PIATTI

Rigatoni con zucchine e fiori di zucca

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se anche tu non sai rinunciare ad un buon [piatto di pasta](#), semplice ma comunque raffinato, **devi provare questa ricetta: i rigatoni con zucchine e fiori di zucca** sono davvero deliziosi, arricchiti con **speck** o un altro salume a tua scelta, diventano un **piatto unico** per pranzi infrasettimanali. I **rigatoni con zucchine e fiori di zucca**, sono buonissimi anche senza l'aggiunta di speck o pancetta, diventano a tutti gli effetti un **primo piatto vegetariano saporito** e leggero.

Prova la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare con le tue mani un

buonissimo piatto di rigatoni con zucchine e fiori di zucca.

Ami i primi piatti semplici e veloci? Ecco qui alcune **ricette** di pasta che dovresti provare:

[Pasta cacio e pepe](#)

[Carbonara di zucchine](#)

[Fettuccine Alfredo](#)

[Linguine ai pomodori secchi](#)

[Bucatini all'amatriciana](#)

INGREDIENTI

RIGATONI 320 gr

FIORI DI ZUCCA 200 gr

ZUCCHINE 2

SPECK tagliata alta - 200 gr

POMODORINI rossi maturi - 200 gr

CIPOLLE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

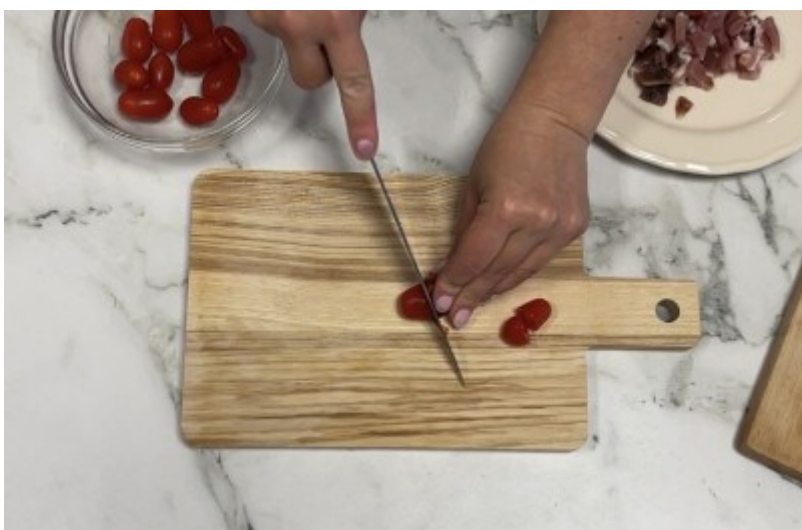
PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare dei buonissimi rigatoni con zucchine e fiori di zucca: Prendi la fetta di speck e tagliala a cubetti, lava e sbuccia una cipolla e tagliala a fettine.





2 Lava le zucchine, spuntale eliminando le due estremità, poi tagliale a fette. Lava e taglia in due parti (o in 4 se preferisci) anche i pomodorini rossi.



- 3 Rimuovi i pistilli interni e le foglie più dure esterne dei fiori di zucca e poi taglia i petali a strisce piuttosto larghe.



- 4 Prendi una padella capiente, preferibilmente un saltapasta antiaderente, metti l'olio extravergine di oliva e fai scaldare brevemente, aggiungi anche tutta la cipolla affettata e fai appassire a fiamma vivace. Dopo qualche minuto, aggiungi le rondelle di zucchine e lo speck. Cuoci per circa 5 minuti continuando a mescolare.





- 5 Quando tutti gli ingredienti sono ben rosolati, aggiusta di sale e versa la quantità prevista di vino, aspetta che l'alcool del vino evapori e poi aggiungi anche i pomodorini rossi.



- 6 Riempi una pentola di acqua e portala a bollire, non appena vedi le prime bolle, abbassa il fuoco sotto alla pentola e versaci un pugno di sale grosso. Alza di nuovo la fiamma e quando bolle di nuovo butta la pasta. Fai cuocere i rigatoni per il tempo riportato sulla confezione., infine scolali e mettili nella padella con il condimento.



- 7 Accendi di nuovo la fiamma sotto alla padella e unisci al resto anche i fiori di zucca, mescola, o spadella, se serve aggiungi un altro filo di olio extravergine di oliva e una buona spolverata di pepe nero macinato al momento. Servi caldo in piatti individuali.

