

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con porcini e fiori di zuccina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

tagliatelle preparate in casa e tirate più
spesse
olio d'oliva
cipolla
panna da cucina
mascarpone
funghi porcini
6-7 fiori di zuccina.

PREPARAZIONE

1 Far appassire la cipolla con un po' d'olio d'oliva.



2 Aggiungere i funghi porcini.



3 Quando sono quasi pronti, unire 6-7 fiori di zucchini.



4 Alla fine, unire due cucchiaini di mascarpone.



5 Lasciare sul fuoco a fiamma bassa giusto il tempo che il mascarpone si sciolga. A questo punto, aggiungere la panna.



- 6 Condire le tagliatelle (non scolate eccessivamente) con il sugo. Devono risultare molto morbide.

