

PRIMI PIATTI

Pennette di mais con crema di pomodoro olive taggiasche e fiori di zucca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pennette di mais con crema di pomodoro olive taggiasche e fiori di zucca

INGREDIENTI

PENNETTE DI MAIS 320 gr
FIORI DI ZUCCA 8
OLIVE TAGGIASCHE 100 gr
CIPOLLE 1
POMODORI 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fare un fondo di cipolla in un filo d'olio e far 'consumare' con l'aggiunta di pochissima acqua. Tagliare a listarelle i pomodori e aggiungerli al fondo di cipolla. Far cuocere a fuoco

medio per una decina di minuti.

Salare e pepare.



2 Lavare i fiori di zuccina, eliminare i pistilli e tagliarli a listarelle.



- 3** Frullare i pomodori con il minipimer e rimettere la crema in padella.
Aggiungere le olive, far restringere se necessario e solo alla fine unire la julienne di fiori di zucchini. Scolare la pasta e mantecare.



