

PRIMI PIATTI

Spaghetti acciughe ricotta salata e fiori di zucca

di: *Cookaround*



Amate i fiori di zucca e vorreste mangiarli in ogni modo? Cercate ricette per usarli? Ecco allora siete nel posto giusto! Qui vogliamo proporvi una ricetta semplicissima con questo ingrediente, ma tanto, tanto saporita! Gli **spaghetti acciughe ricotta salata e fiori di zucca** fanno proprio al caso vostro.

Una ricetta semplicissima che vi permetterà di portare a tavola un piatto sfizioso e insolito. La dolcezza e soprattutto la delicatezza dei fiori di zucca si sposa in maniera perfetta con la sapidità delle acciughe e della ricotta salata e insieme danno vita a un mix di sapori irresistibile.

Una ricetta perfetta da portare a tavola magari durante una cena tra amici. Credeteci il successo è assicurato di certo.

Una volta puliti i fiori di zucca, il grosso è fatto, questa è l'unica parte noiosa, poi si prosegue in maniera velocissima, infatti senza ombra di dubbio, questo piatto diventerà uno dei piatti del cuore per chi ama i primi last minute.

Scegliete sempre ingredienti di qualità, la pasta **Senatore Cappelli**, in questo caso è fondamentale perché tiene perfettamente la cottura senza alterarsi.

Provate questa ricetta con i fiori di zucca e vedrete che bontà!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

ACCIUGHE SOTT'OLIO 4

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

FIORI DI ZUCCA 150 gr

RICOTTA SALATA a piacere -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli spaghetti acciughe ricotta salata per prima cosa pulite i fiori di zucca del pistillo e tagliateli a striscioline.





2 In una padella versate un giro di olio evo e unite l'aglio sbucciato intero, le acciughe.

Fate cuocere mescolando, finché le acciughe non saranno totalmente sciolte, quindi rimuovete l'aglio che avrà rilasciato oramai tutto il suo aroma.

Unite a questo punto il peperoncino a fette.





3

Ora lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata e scolatela quando è al dente.



4

Trasferitela direttamente in padella, quindi saltate il tutto unendo un mestolino di acqua di cottura in modo da formare una crema deliziosa.

Fatto ciò unite i fiori di zucca preparati in precedenza e amalgamate.

Servite impiattando gli spaghetti con i fiori di zucca dopo aver fatto su di essi una generosa grattugiata di ricotta salata.



