

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Farfalle con scampi e fiori di zucca

Strawberry · Thursday, October 25th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr farfalle
- 300gr zucchine con fiore
- 250gr scampi
- uno spicchio di aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle, lavate i fiori di zucca, eliminate il pistillo, asciugateli. Lavate e incidete il dorso degli scampi. In una padella, soffriggete l'aglio, toglietelo dalla padella, unite gli scampi e le zucchine, bagnate con il vino, salate, pepate e lasciate evaporare, aggiungete i fiori di zucca e fate rosolare per 3 minuti. Cuocete le farfalle in acqua salata, scolatele e unitele al condimento, amalgamate e disponete la pasta su di un piatto da portata, cospargete con il prezzemolo tritato e un filo di olio.

This entry was posted on Thursday, October 25th, 2012 at 5:18 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.