LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Lasagnette ai fiori di zucchina
..... e con i fiori appena raccolti !!!!



Difficoltà
facile

Quantità
2 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- lasagnette - 200 g
- fiori di zucca -20
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- pomodorini - 20
- aglio - mezzo spicchio
- prezzemolo - 3 foglie
- basilico - alcune foglie
- parmigiano - 3 cucchiai o più (a piacere)

Preparazione

In una larga padella mettere un filo d'olio e far leggermente dorare l'aglio e il prezzemolo tritati. Aggiungere i pomodorini a piccoli pezzi e far cuocere velocemente. Salare. Pulire i fiori di zucchina, togliere il gambo e il pistillo e tagliarli grossolanamente. Versarli nella padella con i pomodorini e aggiungere anche il basilico. Farli leggermente appassire. Scolare la pasta e versarla nella padella. Farla saltare aggiungendo due cucchiai d'acqua di cottura e il parmigiano Servire calda!!