



Rigatoni con zucchine e fiori - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - fiori di zuccina - pasta secca

Un classico di questa stagione

Ingredienti:

10 fiori di zuccina

2 zucchine

1 cipolla

1 bustina di zafferano

1/2 bicchiere di vino bianco

1 confezione panna da cucina

400 g rigatoni

poco prezzemolo

parmigiano o pecorino grattugiato

olio

sale

pepe

Procedimento:

Pulire i fiori di zucca, lasciarne 4 interi e tagliare a striscioline i rimanenti.

Tagliare 2 zucchine a rondelle e passarle in padella con olio e cipolla tagliata a fettine sottili. Salare, pepare e far cuocere per 5 minuti, aggiungere i fiori di zuccina a striscioline.

Stemperare lo zafferano in 1/2 bicchiere di vino bianco, unirlo alla verdure in cottura e unire la panna: far cuocere a fuoco basso e aggiungere anche il prezzemolo tritato.

Lessare i rigatoni, scolarli e metterli nella padella e insaporire con il formaggio grattugiato.

Decorare con i fiori interi e portare in tavola.