



Tagliatelle ai Fiori di Zucca - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - fiori zucca - tuorli - pasta secca

Ingredienti per 6 porzioni

500gr di tagliatelle

200gr di fiori di zucca

200 gr di zucchine tenerissime

4 spicchi di aglio

1/2 bicchiere di olio extra v. oliva

4 rossi d'uovo

succo di 1 limone succoso

sale

pepe nero

Preparazione

Lavare accuratamente zucchine e fiori eliminando solo i piccioli.

Tritare tutto finemente e mettere in padella antiaderente con l'aglio tritato a stufare per 15 minuti circa, aggiungere il succo del limone e spegnere il fuoco.

Lasciare intiepidire e aggiungere i rossi d'uovo, il sale e il pepe e amalgamare bene tutto.

Saltare insieme alla pasta appena, in modo che la salsa rimanga cremosa.

Io consiglio delle buone tagliatelle, magari fatte in casa!