



Pasta fresca - Tagliatelle verdi ai fiori di zucca - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Primi piatti - pasta fresca

Impastare 250 g. di farina di grano duro con 100g. circa di foglie di basilico precedentemente lavorate col frullino ad immersione e ridotte in purea con 50 cc. di acqua. Ricavare delle tagliatelle e scottarle in acqua bollente. Preparare un soffritto con lo scalogno e i fiori di zucca con le piccole zucchinette tagliate a bastoncini sottili. A cottura ultimata, saltarvi le tagliatelle già scolate al dente e lasciare amalgamare. Pepare.



[immagine non più disponibile].