



Farfalle con zucchine in fiore, gamberetti e basilico - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - gamberetti - zucchine - pasta secca

320 g di farfalle
150 g di ricotta fresca
4 zucchine col fiore

200 g di gamberetti al naturale un cucchiaino di cipolla tritata un ciuffo di basilico olio sale, pepe

1) Pulite le zucchine, staccate i fiori, lavatele, grattugiatele grossolanamente e spezzettate i fiori. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

2) Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella e fatevi appassire la cipolla, unite le zucchine e rosolatele a fiamma media, aggiungete i gamberetti e proseguite la cottura per pochi istanti. Togliete dal fuoco, regolate di sale e pepate. Scolate la pasta al dente, conditela con la ricotta sbriciolata, trasferitela nella padella con zucchine e gambetti e fatela insaporire. Unite le foglie di basilico spezzettate e servite.

Tempo
20 min

Calorie x porzione
390

Difficoltà
facile

Cottura
in padella.

eCucinando.it