

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pasta ai fiori di zuccina e gamberoni

Una pasta ..suntuosa!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Spaghetti - 200 g
- olio extra - 4 cucchiari
- gamberoni - 4
- fiori di zuccina - 12
- panna - 2 cucchiari
- parmigiano - 2 cucchiari
- Sale e pepe - q.b.

Preparazione

Nel frattempo che l'acqua per cuocere la pasta bolle, pulite i fiori di zuccina togliendo il picciolo e tagliandoli a listarelle. Pulite, anche i gamberoni. Due li lasciate interi e a due togliete il carapace e li tagliate a pezzetti. In una padella mettete l'olio e appena caldo versate i gamberi e i fiori di zucca. Fate cuocere velocemente e poi aggiungete due cucchiari di panna e il parmigiano. Salate e pepate. Scolate la pasta e versatela nella padella con un cucchiaino di acqua di cottura. Appena il tutto sarà ben amalgamato, spegnete e servite subito.

