

# Spaghetti con fiori di zucca

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



**18 LUGLIO 2015** -Poiché siamo ancora nel periodo in cui troviamo tanti fiori di zucca, li possiamo utilizzare per fare una ricetta veloce, magari di ritorno dal mare o quando non sappiamo proprio cosa preparare, pochi minuti e voilà piatto pronto a soddisfare il palato anche del marito criticone e buongustaio. [MORE]

## SPAGHETTI CON FIORI DI ZUCCA

### INGREDIENTI:

200 gr. di fiori di zucca;  
200 gr. di funghi misti surgelati;  
un quarto di dado vegetale;  
mezza cipolla;  
un break di panna liquida per cucina;  
6 cucchiaini di parmigiano o grana;  
6 cucchiaini di olio evo;  
Sale e pepe q.b.

### PROCEDIMENTO:

Tritare la cipolla e soffriggerla con l'olio, aggiungere i fiori di zucca tagliati a pezzetti, i funghi e il dado vegetale, fare andare a fuoco vivo per qualche minuto poi abbassare la fiamma aggiungere qualche bicchiere d'acqua affinché fiori e funghi si possano cuocere.

Nel frattempo preparare la pasta (io utilizzo per questa quantità di preparato, mezzo kg. di spaghetti che vanno bene per cinque o sei persone), scolare la pasta al dente e buttarla nel preparato, aggiungere un poco di pepe nero, fare mantecare per circa un minuto aggiungere panna e formaggio e servire. Buon appetito

**Caterina Rafele**

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/spaghetti-con-fiori-di-zucca/81786>

