

# Spaghetti tricolore

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele

---



*Oggi non sapevo proprio cosa fare, poi idea perché non consumare i fiori di zucca e magari anche gli asparagi che avevo in frigo. Vediamo di unire le due cose e speriamo bene.*

**“Spaghetti tricolore”**[MORE]

## INGREDIENTI

Un mazzetto di asparagi;  
20 fiori di zucca;  
un etto di speck;  
350 gr. di spaghetti;  
3 cucchiaini di formaggio parmigiano;  
una cipolla;  
un bicchiere di vino bianco;  
sale q.b.;  
pepe q.b.;  
curcuma q.b.  
olio evo q.b.

## PROCEDIMENTO

Tritare la cipolla e gli asparagi e metterli in una padella con dell'acqua, farli andare per almeno 15 minuti, aggiungere i fiori di zucca tagliati a pezzetti salare e continuare la cottura per altri 5, unire il bicchiere di vino e dopo l'evaporazione aggiungere lo speck tagliato a striscioline, l'olio q.b., una

spolverata di pepe nero e una di curcuma, lasciare cuocere a fuoco lento ancora per altri dieci minuti.

Lessare la pasta in acqua salata, a metà cottura scolarla e versarla nel preparato aggiungendo qualche mestolo di acqua della stessa pasta, coprire e girare di tanto in tanto, quando la pasta avrà raggiunto la cottura desiderata aggiungere i 3 cucchiari di formaggio mantecare e servire.

Vi assicuro che l'esperimento è riuscito.

Buon Appetito

**Caterina Rafele**

Seguimi anche su Facebook [In cucina con Caterina](#)

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/spaghetti-tricolore/89439>

