

Ricetta penne giganti con i fiori di zucca

Autore: francesca

Data: 17 Giugno 2011



Ingredienti per 4 persone

- 300 gr. di penne giganti
- una decina di fiori di zucca
- 5/6 cucchiari di olio evo
- mezza cipolla bianca
- un dado vegetale

Preparazione

In una padella lasciar soffriggere nell'olio evo la cipolla tritata finemente; aggiungere i fiori di zucca ridotti a piccoli pezzetti ed un dado vegetale, lasciar cuocere per 5/6 minuti circa a fuoco medio, aggiungendo un pò d'acqua. A parte cuocere in abbondante acqua salata le penne giganti, scolarle al dente e versarle nel padella con i fiori di zucca, rigirare ben bene il tutto e servire nei piatti con una spruzzata di pepe nero macinato.

By Primopiattoquasifatto.blogspot.com

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/ricetta-penne-giganti-con-i-fiori-di-zucca/>

Generato il 23/04/2025