

Penne integrali con fiori di zucca *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Cominciate mettendo la pasta a cuocere. Rosolate le zucchine a rondelle in olio e aglio. Aggiungete i fiori di zucca a rondelle e rosolate. Sgocciolate le acciughe, frullatele con succo di limone, olio e basilico. Tritate la mozzarella. Scolate la pasta tenendo da parte un poca di acqua di cottura. Saltatela in padella con le zucchine ed il sugo di alici. Togliete dal fuoco quindi unite la mozzarella, basilico fresco e pepe.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

250 gr di penne integrali

2 zucchine

1 spicchio d'aglio

4-5 fiori di zucca

succo di 1 limone

1 mozzarella

olio

sale

acciughe

basilico

pepe