

## SUGO AI FIORI DI ZUCCHINE DI ALESSANDRA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- 30 fiori di zucca
- panna da cucina (200ml)

### Come si prepara

Togliete la parte verde ai fiori di zucca e poi a crudo frullateli finemente in un mixer con alcuni spicchi di aglio (secondo i gusti).

In una padella antiaderente fate scaldare qualche cucchiaio di olio e poi fate rosolare a fuoco medio per 15/20 minuti i fiori.

Unite infine la panna per amalgamare il tutto, fate cuocere ancora un paio di minuti e con questo composto condite la pasta, preferibilmente corta.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tags

salse, ricette utenti, sughi, sugo ai fiori di zucchine, sugo con le zucchine