
MINESTRA AI FIORI DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine,
- 300 g di fiori di zucchine,
- 120 g di pasta tipo ditalini,
- 30 g di burro,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- sedano,
- 150 cl di brodo,
- poco olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una pentola scaldate 30 g di burro e poco olio, rosolatevi cipolla, carota e sedano tritati.

Aggiungete le zucchine a dadini piccoli e i fiori (cui avete tolto il peduncolo centrale) a striscioline, lasciate insaporire 2 minuti e versate il brodo caldo.

Portate a bollore e cuocete la pastina tipo ditalini.

Regolate sale e pepe.

Servite con il formaggio grattugiato.