

MALTAGLIATI AI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maltagliati all'uovo,
- 20 fiori di zucca,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mondate, lavate e tagliate a metà nel senso della lunghezza i fiori più grossi.
Fate rosolare l'aglio schiacciato in 4 cucchiaini d'olio.
Eliminate l'aglio e sostituitelo col pangrattato.
Fatelo dorare e aggiungete i fiori di zucca, cuocete per qualche minuto a fuoco vivo.
Salate, pepate e spegnete il fuoco.
Nel frattempo avrete lessato la pasta che condirete con il tuorlo.
Versatevi poi il sugo, unite il prezzemolo tritato, pepate di nuovo e servite.