



## Tagliatelle ai fiori di zucca

### **Ingredienti**

250 gr di tagliatelle fresche

10 fiori di zucca

1 cipolla

1 ciuffo di prezzemolo

1 rametto di rosmarino

6 foglie di salvia

3 cucchiaini di brodo vegetale

3 cucchiaini di olio evo

Parmigiano reggiano a piacere

Pepe a piacere

Tagliare la cipolla a fette sottilissime e farla rosolare in una padella con l'olio, a fuoco moderato. Lavare delicatamente i fiori di zucca e tagliarli a striscioline, aggiungerli alla cipolla rosolata e continuare la cottura per altri 10 minuti circa. A metà cottura aggiungere il brodo vegetale e le erbe aromatiche tritate finemente; nel frattempo cuocere le tagliatelle, scolarle e versarle nella padella con il condimento.

Fare saltare ed insaporire il tutto per pochissimi minuti. Servire con parmigiano e pepe a piacere.