



ESPAGUETI DE FARRO CON CHIPIRONES PICANTES, FLORES DE CALABAZA Y RICOTTA SALADA

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 25 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 8 flores de calabacín
- Aceite de oliva virgen extra q.s.
- 1 diente de ajo
- 3 guindillas picantes
- 320 g de espagueti de farro/espelta
- 320 g de chipirones limpios
- 100 g de ricotta salada rallada

Un plato que combina el intenso sabor de los espaguetis de farro, con recuerdos ancestrales, del capricho de los calamares picantes a la delicadeza de las flores de calabacín y, para ese toque extra, a la ricotta salada. ¡Un plato gourmet!

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **25 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Corte las flores de calabacín en tiras. En una sartén ponga a dorar los chipirones en aceite AOVE con los ajos y las guindillas.

Mientras tanto, cocine los espaguetis en abundante agua con sal y escurra cuando estén al dente.

Termine de cocinar la pasta en la sartén añadiendo los chipirones y las flores de calabacín mantecando unos minutos.

Ponga abundante ricotta salada rallada y emplate ¡Disfruten!

