



SPAGHETTI DI FARRO CON CALAMARETTI PICCANTI, FIORI DI ZUCCA E RICOTTA SALATA

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 25 minuti **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- 8 fiori di zucca
- Olio extravergine di oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- 3 peperoncini verdi piccanti
- 320 g di spaghetti di farro
- 320 g di calamaretti puliti
- 100 g di ricotta salata grattugiata

Un piatto che unisce il gusto intenso dello spaghetti di farro, dalle rimembranze antiche, alla sfiziosità dei calamaretti piccanti, alla delicatezza dei fiori di zucca e, per quel tocco in più, alla ricotta salata. Un piatto gourmet!

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **25 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Tagliate i fiori di zucca a listarelle. In una padella, fate rosolare i calamaretti in olio evo con l'aglio e i peperoncini. Nel frattempo, fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente.

Finite la cottura della pasta in padella aggiungendo i calamaretti e i fiori di zucca e mantecando per qualche minuto

Aggiungete abbondante ricotta salata grattugiata ed impiattate. Enjoy!

