



TAGLIOLINI ALLA CARBONARA DI ZUCCHINE CON I LORO FIORI

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 20 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 6 zucchine con il fiore
- 1 cipollotto
- Olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 350g di tagliolini (o, in alternativa, spaghetti, fettuccine, linguine o tagliatelle)
- Uova (3 rossi e 1 bianco), sbattute
- Pepe q.b.
- Sale q.b.
- 100 g di formaggio grattugiato (¾ di pecorino, ¼ di parmigiano)

Quando le zucchine sono di stagione non avete a disposizione soltanto la tenera zucca verde, ma anche il bonus dei loro fiori giallo brillante. I fiori più grandi sono quelli maschili e questi non portano alcun frutto. I fiori più piccoli si trovano attaccati al frutto stesso e sono spesso venduti insieme alle zucchine. I fiori di zucca sono delicati e hanno il sapore delle zucchine in uno con quello del sole che le fa maturare.

Difficoltà: **bassa**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Rimuovete i fiori dalle zucchine. Puliteli e tagliateli sul gambo, quindi arrivate all'interno per rimuoverne lo stame. Tagliate a listarelle o in più pezzi ogni fiore, a seconda della grandezza, poi mettete da parte.

Tagliate a rondelle sottili le zucchine ed il cipollotto, dopo averne eliminato la pellicola esterna. Lasciate cuocere in un tegame largo con un filo di olio evo e lo spicchio di aglio per 5 minuti.

Nel frattempo, cuocete i tagliolini in abbondante acqua salata. Scolate al dente (conservando un po' dell'acqua della pasta a parte) e unite alle zucchine. Aggiungete una parte del formaggio, avendo cura di bagnare con un po' di acqua di cottura. Quando la pasta avrà assorbito tutto il liquido, unite le uova, che avrete battuto, ed il restante formaggio. Amalgamate e aggiustate con il pepe.

Servite caldo, il pepe spigionerà il suo profumo insieme al formaggio. Un idillio per il palato! Enjoy!

