

Pasta ai fiori di zucca (Pasta cò juriddi)



Ingredienti per 5 persone:

- 500 g di fusilli (o altra pasta)
- 500 g di fiori di zucca
- Formaggio pecorino
- 2 uova
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva (Mediterranea) q.b.
- sale q.b.

PROCEDIMENTO:

- 1. Affettate la cipolla molto fina e lasciatela riposare nell'olio.*
- 2. Aggiungete i fiori di zucca precedentemente lavati e fate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.*
- 3. Nel frattempo cuocete i fusilli in abbondante acqua salata.*
- 4. Durante la cottura della pasta rompete le uova in una terrina e mescolatele insieme al pecorino grattugiato ed un po' di sale.*
- 5. A cottura ultimata scolate la pasta e saltatela in padella assieme ai fiori di zucca e alle uova sbattute.*
- 6. Mescolate e servite ben caldi con abbondante pecorino grattugiato.*