

Fiori di zucca in umido (juriddi m'broro)



Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr. di fiori di zucca
- 1 spicchio d'aglio
- Peperoncino (secondo proprio gusto)
- 3 cucchiaini di olio extra vergine (Classicus)
- 1 cucchiaio di olio extravergine (Aurum) per piatto

PROCEDIMENTO:

Lavare i Fiori di Zucca dopo averli puliti.

Soffriggere uno spicchio d'aglio con un peperoncino in una padella con poco olio.

Aggiungere i Fiori di Zucca senza asciugarli

Farli cuocere per circa 10/15 minuti a fuoco lento, evitando di far asciugare il brodo che si forma.

Salare e aggiungere un filo d'olio Aurum direttamente sul piatto da servire

