{loadposition myposition1}

<<torna indietro

**Ingredienti:**

tagliatelle all'uovo, 150 gr.
scampi, 5
fiori di zucca, 1 mazzetto
cipolla, 1
brandy, 1 bicchierino scarso
burro
olio
sale
prezzemolo tritato, q.b.

**Preparazione:**

Lavate e pulite i fiori di zucca.
Sciacquate e mondate la cipolla.
Tagliuzzatela finemente.
Fatela rosolare in una noce di burro.
Unite i fiori di zucca.
Stufate a fiamma dolce. Versate un bicchiere d'acqua tiepida dopo qualche minuto.
Private gli scampi della “buccia”(levate il guscio).
Sminuzzateli grossolanamente.
Uniteli ai fiori di zucca.
Cucinate ancora per cinque minuti.
Irrorate con il brandy.
Fate fiammeggiare.
Terminate la cottura a fiamma dolce.
Regolate di sale.
Portare all'ebollizione l'acqua.
Salatela e gettateci la pasta.
Amalgamate bene.
Scolate la pasta al dente.
Unitela alla salsa.
Fate saltare il tutto per un paio di minuti.
Servite con una manciata di prezzemolo tritato.