

Farfalle con zucchine e burrata



Un primo delicato e colorato, oggi Frasinucina propone delle farfalle con zucchine e burrata.

Con pochi ingredienti semplici e genuini e un tocco di fantasia è possibile creare un piatto di grande effetto.

Ingredienti per 2 persone

250 g di pasta corta tipo farfalle

4 zucchine con il fiore

30 g di cipolla fresca

1 burrata

erba cipollina

olio

sale

Lavare le zucchine e i fiori sotto l'acqua corrente. Privare le zucchine delle due estremità e tagliarle a dadini. Pulire i fiori eliminando il pistillo interno e aprirli a libro.

Tagliare la cipollina e metterla in una padella con un filo di olio. Cuocerla a fuoco basso per qualche minuto, aggiungere le zucchine, 2 fiori tagliati a striscioline, un pizzico di sale e mezzo bicchiere di

acqua.



Mentre le zucchine sono sul fuoco mettere a scaldare l'acqua per la pasta.

Cuocere le zucchine per circa 15 minuti, all'ultimo aggiungere i due fiori lasciati da parte facendo attenzione a non mischiarli con le zucchine in modo da poterli poi conservare per la decorazione del piatto.



Quando le zucchine sono pronte, toglierne dalla padella due cucchiari e i due fiori aggiungi all'ultimo, e tenerli da parte per ultimare il piatto.

Aggiungere alle zucchine in padella metà della burrata.



Far sciogliere la burrata a fuoco basso e aggiungere, se necessario, qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.



Scolare la pasta al dente e saltarla nel condimento per farla insaporire.

Impiattare e decorare con le zucchine e i fiori tenuti da parte, qualche pezzettino di burrata e un rametto di erba cipollina.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)