



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000725

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 12:52

da ROBERTO ROSI

## Farfalle con fiori di zucca e ricotta di bufala

Un primo delicato ma con tanto gusto.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 4 persone

400 g di pasta formato farfalle  
n. 20 fiori di zucca  
1/4 di cipolla rossa  
100 g di ricotta di Bufala  
n. 2 cucchiari di vino bianco  
una dose di zafferano  
olio extra vergine di oliva  
una presa di sale

### Preparazione

Fare imbiondire la cipolla finemente tritata, aggiungere i fiori di zucca ben lavati e tagliati, sfumare con il vino e lasciare cuocere per 4/5 minuti, aggiungere lo zafferano e la ricotta di Bufala. Mescolare il tutto con un cucchiario di legno, aggiungere due mestolini di acqua di cottura della pasta, scolare la pasta e condirla nella padella saltapasta mantecando il tutto e servire .