



**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 cucchiaini 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 cucchiaino di legno, aggiungere due mestolini di acqua di cottura della pasta, scolare la pasta e condirla nella padella saltapasta mantecando il tutto e servire .