



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001294

Registrata in data 04 Mag 2017 alle ore 16:47

da SAVINO DI NOIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Basilicata

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Laganedd tadd e pumuduridd vrnen

Lagana talli e fiori di zucca e pomodorini invernali

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

g 500 di farina di semola

1 cucchiaino d'olio

acqua q.b.

sale q.b.

50 g salsa

n.1 aglio

olio q.b.

basilico

150 g pomodorini invernali

filamenti di stracciatella q.b.

Preparazione

Stendere una sfoglia sottile con il matterello, arrotolare e tagliare la pasta al coltello per 1,5 cm creando delle strisce lunghe 15 cm.

In una padella soffriggere dell'aglio con 50 g di salsa.

Pulire i talli e i fiori di zucca e scottarli nell'acqua di cottura della pasta per circa 10 minuti, infine scolare e saltare in padella unendo al composto i pomodorini invernali, decorare con filamenti di stracciatella e basilico.