

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Bigoli e Spaghetti alla chitarra

BIGOLI *allo* SCORFANO *e* FIORI DI ZUCCHINA

440 g (8 nidi) di Bigoli
600 g di scorfano
4 fiori di zuccina freschi e ben aperti
300 g di fiori di zuccina
200 g di pomodorini di collina
80 g di vino bianco
olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
prezzemolo tritato
sale, pepe, foglioline di menta

Sfilettate lo scorfano, tagliatelo a tocchetti e passatelo in padella con poco olio e l'aglio. Bagnate con il vino bianco, fate evaporare e regolate di sale e pepe.

Aggiungete i fiori di zuccina e i pomodorini tagliati a spicchi. Cuocete il tutto per alcuni minuti, avendo cura di non rompere lo scorfano.

Cuocete i Bigoli in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la salsa ottenuta, aggiungete quindi il prezzemolo tritato.

Servite in un piatto grande guarnito con i fiori di zuccina aperti e una foglia di menta.

Chef Lucio Adrianò / Ass. Cuochi di Campobasso

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto