

# CANNAMELA

## Tagliatelle con fiori di zucchine, pomodorini e pistacchi



### Ingredienti

- 280g tagliatelle secche all'uovo
- 8 fiori zucchine
- 180g pomodorini
- 10g pistacchi
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiari Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 cucchiaino raso Drogapura - Le Spezie CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
337\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1** Mondare i fiori di zucchine, privarli del pistillo e di parte del gambo. Tamponarli delicatamente con carta da cucina umida.
- 2** In una padella antiaderente rosolare in olio lo spicchio d'aglio, poi aggiungere i pomodorini a spicchi.
- 3** Aromatizzare con Drogapura - Le Spezie CANNAMELA e cuocere per 3-4 min. Regolare di sale.
- 4** Lessare la pasta in acqua salata e scolarla al dente.
- 5** Versare la pasta in padella.
- 6** Aggiungere i fiori di zucchine tagliati a julienne, il formaggio e due cucchiari di acqua calda.
- 7** Cospargere con pistacchi tritati e fare saltare la pasta.
- 8** Disporre la pasta nei piatti e servire.