

Pasta fiori di zucca e salsiccia



Ingredienti

- 180g di pasta corta
- 1 salsiccia
- 1 cipolla di tropea
- 20 fiori di zucca
- Parmigiano reggiano grattugiato
- Olio EVO
- Sale

Preparazione

Tagliate la cipolla a rondelle e fatele cuocere in padella con un po' d'olio. Quando comincia a dorarsi aggiungete la salsiccia spellata e schiacciata con una forchetta.

Appena la salsiccia è quasi cotta aggiungete anche i fiori di zucca (fatti a pezzetti non troppo piccoli e privati del pistillo interno) e aggiustate di sale.

Nel frattempo fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Una volta che la pasta sarà cotta fatele saltare in padella con il sugo e spolverate di Parmigiano.