Fiorilli e penne ai zucchini

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Antipasto

Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Flores de Zucchini: 12 Unidades

Salsa

Albahaca: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Salsa de tomate: 300 cc
Zucchinis: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 250 grs.

Preparación de la Receta

Antipasto

- En un bowl desgrane la *levadura*
- Agregue la sal y el agua
- Diluya la *levadura*.
- Incorpore *harina* y agua hasta obtener una pasta epesa.
- Deje reposar
- Elimine el tallo de las flores, deje un centímetro del mismo.
- Empape las flores de **zucchini** con esta pasta y fría en abundante aceite caliente.

Salsa

- Corte los *zucchini* en ruedas
- Condimente con sal y pimienta.

- Pase por el *harina*.
- Fría en abundante aceite caliente
- Reserve.
- Corte los tomates al medio.
- Pique el *ajo* y el *morrón*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los tomates cherry
- Agregue el *ajo*, el *morrón* y la salsa de *tomate*.
- Condimente con sal, pimienta y *albahaca*.
- A último momento incorpore los *zucchini* frito.
- Cocine la pasta en abundante agua caliente salada
- Cuele y mezcle en la salsa.
- Sirva las flores en una fuente.
- Sirva la pasta en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fiorilli-e-penne-ai-zucchini