



Tagliatelle di crespelle ai fiori di zucca

Portata: Primi piatti

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 20 fiori di zucca
- 300 pomodorini
- 1 aglio
- 5 basilico
- 4 olio extravergine di oliva
- 2 uova
- 100 farina di grano saraceno
- 50 farina di riso
- 400 latte
- 40 burro
- sale

Preparazione:

Fate fondere 20 g di burro. In una ciotola sbattete le uova con una frusta, unite le farine setacciate con un pizzico di sale, poi il latte e il burro fuso, mescolate e fate riposare per 1 ora in frigorifero.

Versate un mestolino di pastella in un padellino antiaderente unto con poco burro e cuocete la crespella sui due lati. Procedete così per le altre crespelle, ungendero di volta in volta il padellino. Poi arrotolate le crespelle e tagliatele a strisce, come a formare delle tagliatelle.

Preparate il condimento: pulite i fiori di zucca, eliminate il pistillo, sciacquateli e asciugateli, tamponandoli delicatamente con carta assorbente da cucina. Poi tagliateli a listarelle.

Pulite i pomodorini, tagliateli a metà ed eliminate i semi; sbucciate e tritate l'aglio, rosolatelo nell'olio extravergine, unite i pomodorini e, dopo 5 minuti, i fiori di zucca e il basilico spezzettato. Salate e cuocete per 2 minuti. Aggiungete le tagliatelle di crespelle, fatele insaporire per 2 minuti e servite subito.

© Fuoco Variabile

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario**

dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**