Farfalle primavera al cartoccio

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr farfalle Despar
- 3 zucchine medie
- 30 fiori di zucca
- 50 gr provolone piccante Despar
- 50 gr provolone dolce Despar
- 100 gr scamorza bianca
- ½ porro
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 60 gr grana padano grattugiato fresco Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero
- q.b. prezzemolo fresco tritato finemente
- q.b. brodo leggero
- 2 cucchiai olio extravergine d'oliva Despar

Preparazione

1 - Versare l’olio, scaldare a fuoco basso ed aggiungere il porro tagliato a rondelle fini

2 - Cuocere per 2/3 minuti, quindi unite le zucchine precedentemente lavate e grattuggiate con la grattugia a fori larghi, sfumate con il vino bianco e mescolare bene.

3 - Nel frattempo lavare delicatamente i fiori di zucca immergendoli in una ciotola con acqua fredda e tamponate l’eccesso d’acqua.

4 - Tagliare a piccoli pezzetti i 3 formaggi e metterli in una ciotola.

5 - Lessare la pasta e scolatela dopo 3 o 4 minuti, quindi passatela in padella con le zucchine e aggiungete il mix di formaggi ed il grana grattugiato.

6 - Versate il tutto in una pirofila rotonda da forno rivestita di carta forno, aggiungete i fiori di zucca sia interi che spezzettati grossolanamente,un bel trito di prezzemolo e mezzo bicchiere di brodo anche di dado.

7 - Richiudete bene il cartoccio ed infornate a forno caldo a 200° per 10 minuti. Prima di servire aprire il cartoccio e far gratinare per 5 minuti alla massima potenza del grill.

8 - E’ un primo piatto delizioso e completo adatto a tutta la famiglia……

9 - Buon Appetito con Despar!!!