

*Salsa di Fiori di Zucca*  
(Abruzzo)

**Ingredienti**

fiori di zucca, tuorlo d'uovo, formaggio pecorino grattugiato, uno spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva, limone, zafferano

**Preparazione**

Soffriggere leggermente lo spicchio d'aglio nell'olio; aggiungere i fiori di zucca tritati; aggiungere poca acqua, lo zafferano e bollire per 10-15 minuti. Passare al setaccio; aggiungere il tuorlo d'uovo, pecorino e qualche goccia di limone. Condire la pasta con una parte della salsa e passarla in padella; alla fine, prima di servire, aggiungere la restante parte di salsa, con scopo prevalentemente decorativo.