

PRIMI PIATTI

# Cavatelli con cozze, fiori e zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



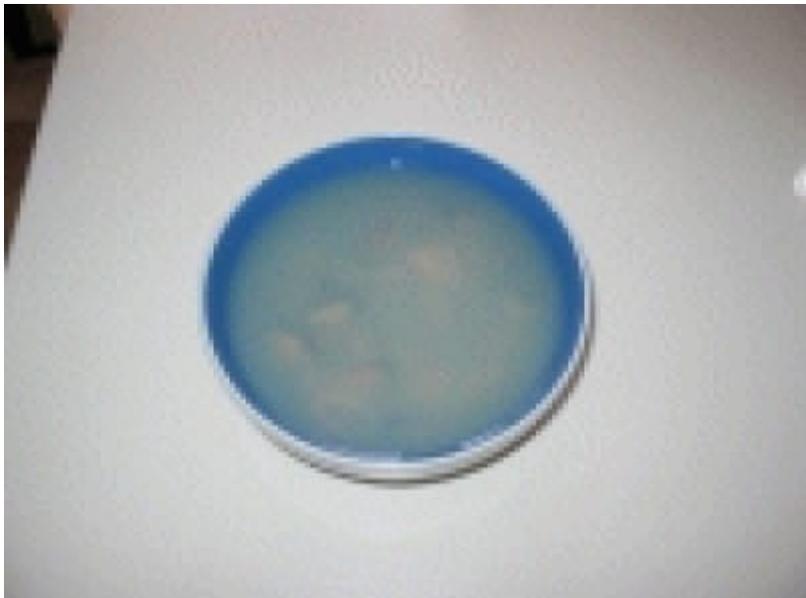
I **cavatelli con cozze, fiori e zucchine** sono un piatto estivo eccezionale, di quelli perfetti per una cena serale con amici o parenti durante la quale si vuol fare un classico ma con un tocco in più. La ricetta di per sé è semplice, ma sicuramente farete un'ottima figura con i vostri commensali. Vi conviene approfittare della bella stagione quando zucchine e fiori sono speciali e danno ai piatti un profumo e un sapore unico. Se amate questi prodotti del campo poi vi invitiamo a realizzare anche le [frittelle di fiori di zucca](#): troppo saporite!

## INGREDIENTI

- 400 g di cavatelli
- 1 kg di cozze
- 1 zuccina media
- 8 fiori di zucca
- 4 pomodori
- basilico
- menta
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei cavatelli con cozze, fiori e zucchine per prima cosa iniziamo a pulire le cozze; le apriamo in una pentola senza aggiungere acqua; una volta fredde le togliamo dalle valve e filtriamo il liquido.



- 2 Prendiamo la zuccina già lavata, tagliamola a julienne.



3 Facciamo saltare in padella insieme ai fiori con uno spicchio d'aglio e della menta fresca.



4 Intanto in una padella più grande mettiamo dell'olio extravergine d'oliva e un altro spicchio d'aglio.



5 Aggiungiamo i pomodori fatti a cubettini con qualche foglia di basilico.



6 Facciamo cuocere un po' aggiungendo mezzo bicchiere d'acqua e poi aggiungiamo le zucchine con i fiori e le cozze con un po' della loro acqua (attenzione a non aggiungere sale).



7 Lasciamo tutto abbastanza "acquoso" e buttiamo i cavatelli in acqua leggermente salata.



8 Togliamo a metà cottura la pasta ed uniamo tutto nella padella.



9 Portiamo a cottura nella padella aggiungendo il liquido delle cozze rimasto e un po' d'acqua di cottura della pasta e serviamo in tavola.



## CONSIGLIO

È possibile realizzare questa ricetta in versione in bianco??

Certo. Aggiungi un po' di olio in più ed elimina il pomodoro.

Quale altra pasta potrei usare?

Sai che ci sta bene qualunque tipo di pasta, anche gli gnocchi!