

PRIMI PIATTI

# Cavatelli lunghi con cime di zucca

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

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



## INGREDIENTI

400g di pasta capunti (cavatelli lunghi)  
1 mazzo di cime di zucca  
1 patata  
3 zucchine  
1 cipolla  
1/2kg di pomodori  
basilico  
olio e sale q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Lavare e mondare le cime di zucca privandole dei filamenti, dello stelo e delle foglie più tenere.

A parte sbucciare e tagliare a dadi piccoli la patata e le zucchine.

In una padella soffriggere la cipolla tagliata a fettine, aggiungere i pomodori a pezzetti con il basilico e far cuocere per circa 15 minuti. Aggiustare di sale.

In una capiente pentola bollire le cime di zucca; a cottura ultimata, aggiungere nella stessa

acqua le patate e le zucchine, quindi i capunti.

Una volta cotti tutti gli ingredienti, scolare e condire con il pomodoro cotto.