

PRIMI PIATTI

Pennette con alici, mozzarella e fiori di zucca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PENNETTE 400 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 25 gr

MOZZARELLA 250 gr

FIORI DI ZUCCA 12

OLIVE NERE 12

LIMONE 1

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

Le pennette con alici, mozzarella e fiori di zucca sono proprio un primo **piatto estivo**, tanto che potreste pensare anche di consumarle **fredde** o **tipiede**, giusto per godere ancora della mozzarella filante.

Se siete indecisi su cosa preparare

Un connubio perfetto tra ingredienti più saporiti e quelli dal sapore più delicato, un tripudio di colori nel piatto che vi invoglierà a riprovarla più e più volte!

PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, quindi salate e tuffate le pennette che dovranno cuocere al dente.



- 2 Nel frattempo preparate il condimento a base di limone e basilico: spremete il succo da un limone, trasferitelo in un bicchiere adatto per far entrare un frullatore ad immersione. Aggiungete il basilico, le acciughe sottolio e dell'olio extravergine d'oliva.

Frullate fino ad ottenere una salsa omogenea.







3 A questo punto preparate i fiori di zucca rimuovendo lo stelo e il pistillo, quindi affettateli a striscioline.

Tagliate anche la mozzarella riducendola a dadini.





- 4 Riunite in una ciotola metà dei fiori di zucca e della mozzarella e aggiungete anche le olive nere.



- 5 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nell'insalatiera con i fiori e la mozzarella; mescolate bene.



6 Aggiungete, ora, il resto degli ingredienti compresa la salsa di limone e basilico e mescolate bene il tutto fino a che la pasta non sia completamente condita.





7 Non vi resta che impiattare e servire con una spolverata di pepe appena macinato. Potete servirla anche tiepida.



