

PRIMI PIATTI

Cavatelli con cozze, fiori e zucchine

di: *passionecucina1972*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

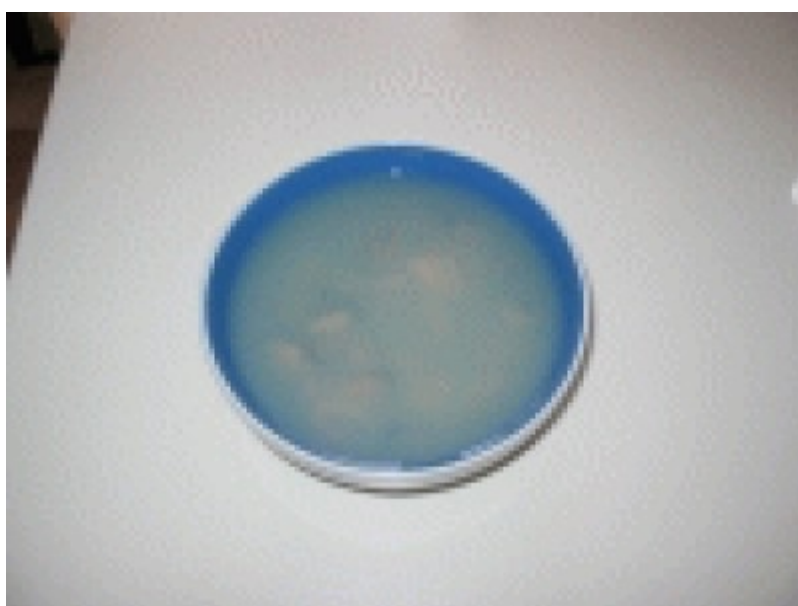


INGREDIENTI

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 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.

