

FUSILLI AI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 3 peperoni,
- 8 fiori di zucca,
- 2 zucchine,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 filetti d'acciughe,
- peperoncino,
- 1 mozzarella,
- 1 ciuffo di basilico,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavate tutte le verdure.

Tagliate a pezzi i peperoni e a bastoncini le zucchine.

Tagliate in 2 i fiori di zucca.

In una padella fate rosolare l'aglio col 4 cucchiaini d'olio e quando sarà dorato eliminatelo.

Fatevi sciogliere le acciughe a fuoco basso dopodiché aggiungetevi i peperoni.

Dopo 5 minuti le zucchine e dopo altri 5 minuti i fiori di zucca.

Salate e cuocete a fuoco vivo per 15 minuti.

Lessate la pasta, passatela sotto l'acqua fredda per fermare la cottura, rovesciatela nella padella con le verdure, unite la mozzarella a dadini, il grana e un pizzico di peperoncino.

Fate saltare a fuoco vivo.

Cospargete di basilico e servite.