

LINGUINE AI FIORI DI ZUCCHINE E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo linguine,
- 500 g di fiori di zucchine,
- 1 kg di cozze con il guscio,
- aglio,
- olio d'oliva,
- peperoncino (facoltativo).

Stufare i fiori di zucchine facendoli andare, a fuoco basso, coperti, con aglio e olio.

Lessare le cozze e, una volta aperte, togliere il mollusco dal guscio conservando l'acqua filtrata.

Soffriggere l'aglio con l'olio e il peperoncino (se piace) ed insaporirvi le cozze, unire i fiori di zucchine, e condirvi, saltandole in padella (utilizzando, se necessario, anche un po' dell'acqua delle cozze) le linguine precedentemente lessate.