

---

## NASTRINI AI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo nastrini,
- 150 g di pomodorini ciliegia,
- 12 zucchine,
- 12 fiori di zucca,
- basilico,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe in grani.

Cuocere in olio d'oliva extra-vergine i pomodorini ciliegia maturi, tagliati a metà (eventualmente aggiungere anche un po' di passata a pezzettoni), le piccole zucchine tagliate a dadini e i fiori di zucca ridotti a listerelle, privati del pistillo amaro. Salare e, a fine cottura, aggiungere alla preparazione qualche fogliolina di basilico fresco. Scolare la pasta al dente, quindi versarla nel sughetto, bagnarla con un poco della sua acqua di cottura e saltarla in padella con aggiunta di parmigiano e pepe macinato. Servirla subito.