

LINGUINE FIORILLI E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fiorilli di zucchine,
- 1 kg di cozze con il guscio,
- aglio,
- olio d'oliva,
- peperoncino,
- pasta tipo linguine.

Soffriggere l'aglio e stufare i fiorilli.

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

Soffriggere l'aglio con olio e peperoncino (se piace) ed insaporirvi le cozze unire i fiorilli, e condirvi saltandoli in padella le linguine precedentemente lessate.