

CAVATELLI ARCADE

Ingredienti per 6 persone:

- 360 g di pasta tipo cavatelli,
- 100 g di fiori di zucca chiusi,
- 300 g di cozze sgusciate,
- 200 g di pomodorini del pendolo,
- 80 g di olio d'oliva,
- 2 g di aglio,
- 10 g di formaggio grana,
- 6 foglie di basilico,
- sale,
- pepe.

Eliminare dai fiori di zucca la parte dura del gambo ed i filamenti del fiore, lavarli e saltarli in olio d'oliva con uno spicchio d'aglio (che poi va eliminato).

Pulire le cozze ed aprirle nel solito modo, sgusciarle e tenere i frutti nel liquido che hanno reso.

Saltare i pomodorini, lavati e tagliati a metà, in una padella con olio d'oliva e uno spicchio d'aglio (che poi va eliminato).

Rosolare uno spicchio d'aglio tritato in olio d'oliva, versare il liquido di cottura delle cozze, far ridurre di circa la metà, unirvi i cavatelli cotti in acqua salata e la dente, far insaporire ed aggiungere in progressione i pomodorini, i fiori di zucca, le cozze, il basilico e il parmigiano grattugiato.

Mantecare per bene il tutto e servire.