CAVATELLI CON TANECOCOZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo cavatelli fatti a mano,
- 1000 g di piante tenere di zucchine,
- 3 pomodori,
- peperoncino,
- aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulire le piante di zucchine privandole dei filamenti e tagliarle in pezzi non grandi; lavarle, lessarle al dente in acqua bollente salata, scolarle.

Preparare un sughetto con aglio, olio, peperoncino e pomodoro spellato tagliato a pezzetti.

Lessare la pasta nell'acqua di cottura della verdura, scolarla e unirvi la verdura.

Condire col sughetto, mescolare e servire subito.