# FARFALLE ALL'AGNESE CON CRUDITÉS

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo farfalle,
- 6 zucchine con il fiore piccole freschissime,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- abbondante maggiorana,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 macinata di pepe in grani.

Mettete a bollire l'acqua per la pasta.
Salatela al bollore, unitevi le farfalle e cuocetele al dente.
Separate intanto i fiori dalle zucchine; mondate e lavate bene i primi e tagliateli a listerelle.
Spuntate e lavate le zucchine.
Affettatele finissimamente con la mandolina.
Disponete quanto preparato nella ciotola da portare in tavola.
Unite abbondante maggiorana spezzettata a mano.
Versate su tutto la pasta, appena scolata e bollente, mescolando bene.
Condite con 4 cucchiaiate d'olio, il parmigiano a filettini, una bella macinata di pepe e servite subito.