

Cavatelli fiori di zuccina e zuccina



100 gr di pasta
mezza zuccina
5-6 fiori
cipolla
olio

Mettere in pentola la zuccina tagliata a dadini, i fiori tagliati in 2 e la cipolla con pochissimo olio, prima fiamma alta poi abbassare per 5 minuti, aggiungere la pasta e l'acqua di cottura (mezzo bicchiere essendo fresca) e sale. Fiamma alta e quando esce il vapore abbassare e contare il tempo di cottura. A piacere menta fresca. Veloce e dietetica.

ricetta di Luana Pierri