



ingredienti

pasta (fusilli)
pomodorini
fiori di zucca
aglio
sale

preparazione

lavate bene i fiori di zucca e tritateli. prendete lo spicchio d'aglio, spaccatelo in due e lanciatelo in padella con un filo d'olio d'oliva (anche due fili và!)

lasciate soffriggere qualche istante e poi aggiungete i fiori di zucca tritati. e spadellate, arriminate, amalgamate.

aggiungete un bicchiere d'acqua e lasciate cuocere per qualche minuto aggiungendo prima del sale.

nel frattempo facciamo cuocere i nostri fusilli (la quantità della pasta e dei fiori è appositamente non indicata) e appena caliamo la pasta (come si dice 'mpalemmo) laviamo e tagliamo in 4 i

nostri pomodorini e aggiungiamoli ai fiori di zucca in cottura e controlliamo se c'è bisogno di altra acqua.

appena i fusilli saranno cotti scoliamoli e passiamoli in padella a fuoco vivo con il condimento appena fatto e arriminiamo delicatamente in modo da ottenere uno spargimento omogeneo del condimento con la pasta.

fatto ciò spegnamo il fuoco e i nostri fusilli saranno pronti per essere serviti, se vogliamo anche con una manciata di parmigiano grattugiato.

buon appetito!