

## PASTA CON COZZE E FIORI DI ZUCCA

1. In una larga padella (che sia capace di contenere le cozze e dopo anche la pasta), versiamo un bel giro d'olio evo e uno spicchio d'aglio schiacciato; appena l'aglio inizia a sfrigolare aggiungiamo le cozze ben pulite (se non sai come fare guarda il mio tutorial [PULIRE LE COZZE](#)), eliminando quelle rotte o già aperte.

Chiudiamo con il coperchio e attendiamo che le cozze inizino ad aprirsi, poi sfumiamo con una spruzzata di vino bianco, lasciamo evaporare. Chiudiamo di nuovo col coperchio.

Quando le cozze saranno tutte aperte spegniamo il fuoco.

2. Eliminiamo le cozze che sono rimaste chiuse. Sgusciamo la gran parte delle cozze e alcune le lasciamo nel guscio per decorare i piatti. Mettiamo tutte le cozze da parte.

Filtriamo il sugo.

3. Puliamo i fiori di zucca, togliendo lo stelo e il pistillo, e li affettiamo grossolanamente.

Li sciacquiamo rapidamente e asciughiamo bene per non farli sciupare.

In una padellina, scottiamo velocemente i fiori di zucca con olio evo e aglio, sale e pepe.

4. Riuniamo nella padella grande il sugo filtrato delle cozze insieme ai fiori di zucca, togliendo l'aglio.

5. Lessiamo la pasta in acqua giustamente salata (non esageriamo perché le cozze sono molto sapide) e la portiamo a poco più di metà cottura. Teniamo da parte l'acqua di cottura bollente.

6. Scoliamo la pasta e proseguiamo la cottura nel sugo delle cozze bollente, mescolando per non farla attaccare.

Se necessario aggiungiamo un po' di acqua di cottura della pasta fino ad arrivare a cottura (un po' per volta, solo se necessario, perché il piatto non deve venire brodoso, ma bel legato).

7. Negli ultimi minuti aggiungiamo le cozze sgusciate (non le aggiungiamo prima per evitare che con la lunga cottura diventino gommosi); e poi anche quelle col guscio.