

Vesuvio con peperoni, zucchine e fiori di zucca

Ingredienti per 4 persone:

8 zucchine novelle con il fiore
200 g di peperone rosso
350 g di "Vesuvio IGP" de La fabbrica
della Pasta di Gragnano
olio evo qb
prezzemolo qb



Procedimento

Staccare i fiori delle zucchine e tagliarli a listarelle, avendo cura di togliere il pistillo interno.

Tagliare le zucchine a rondelle. Pulire il peperone e tagliarlo a strisce.

Saltare le verdure separatamente in una padella con circa 3 cucchiaini di olio evo, mettendole una volta cotte in una ciotola. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata (si consiglia 1litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta); scalare, impiattare e condire poi con le verdure e il trito di prezzemolo fresco.