

# Paccheri fiori di zucca, zafferano e vongole

Ingredienti per 4 persone:

320 gr.di paccheri  
6 fiori di zucca  
500 gr.di vongole  
1 spicchio di aglio  
50 ml. di vino bianco  
2 bustine di zafferano  
olio evo  
sale e pepe

## Preparazione

Lavate le vongole sotto l'acqua corrente, avendo cura di batterle bene, in una padella riponete 2 cucchiaini di olio con l'aglio schiacciato e fate scaldare. Unite padella le vongole insieme al vino bianco, coprite con un coperchio e fate cuocere finché le vongole si apriranno.

Una volta pronte, spostate la padella dal fuoco e, ancora calde, rimuovete le conchiglie (lasciatene alcune per la guarnizione finale) e tenete da parte i frutti. Filtrate poi l'acqua di cottura e rimettete tutto in padella.

In seguito, pulite i fiori di zucca avendo cura di rimuovere i pistilli interni e i sepali. Tagliate i fiori a pezzi e teneteli da parte.

Nel frattempo mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata. Mentre la pasta cuoce, in una ciotola disciogliete lo zafferano in un cucchiaino di acqua di cottura. Scolate la pasta e versatela nella ciotola con lo zafferano, mescolatela e lasciatela insaporire bene, di seguito versatela nella padella con le vongole, unite i fiori di zucca e mescolate bene.

Servite la pasta aromatizzandola con del pepe macinato al momento e guarnite con le conchiglie di vongole che avete tenuto da parte.