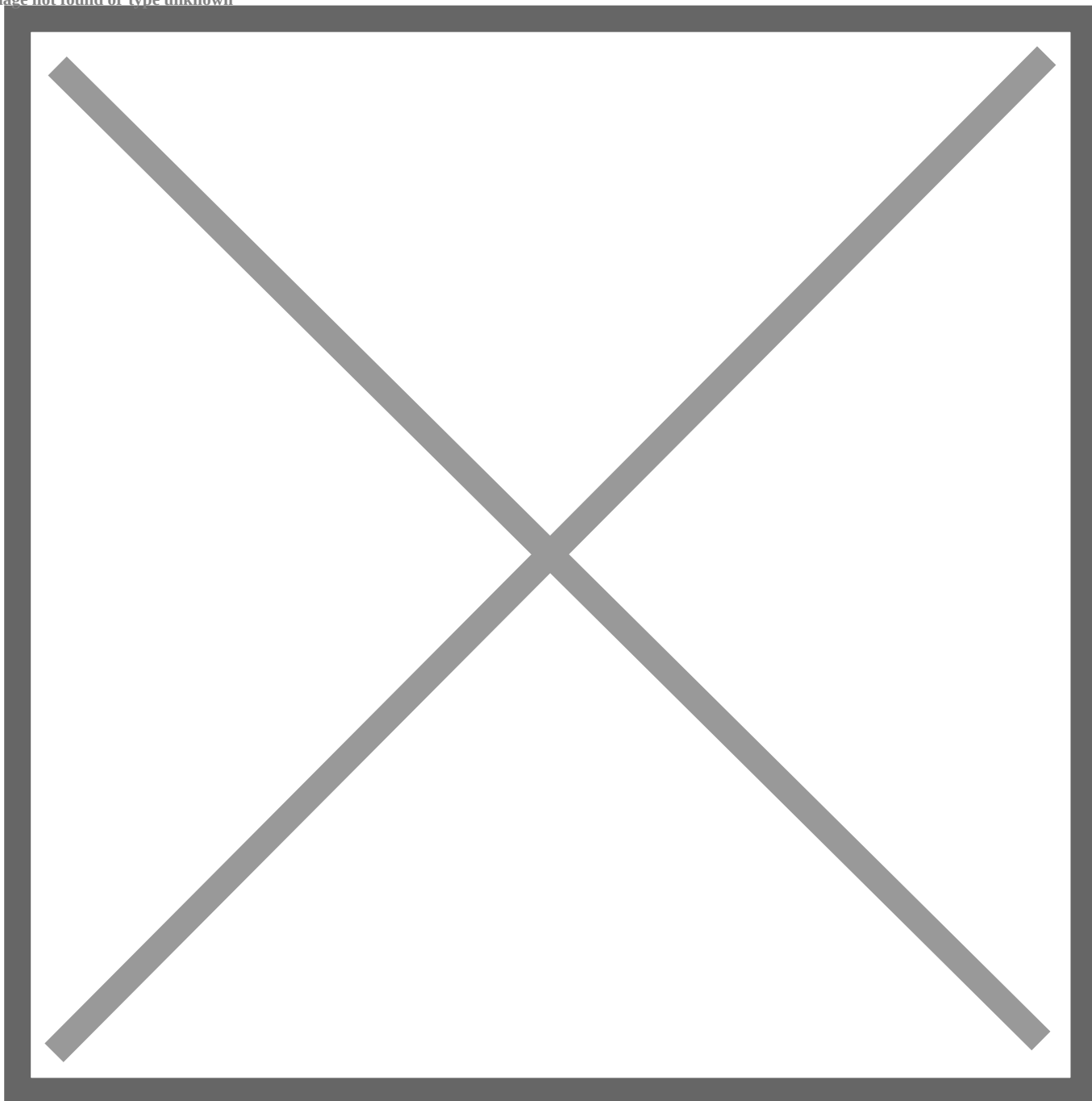


Paccheri con cozze e sciurilli

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 500 g di paccheri giganti di Gragnano

- *1 kg di cozze*
- *400 g di fiori di zuccina chiusi (sciurilli)*
- *100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato*
- *aglio*
- *prezzemolo*
- *50 ml di olio extravergine di oliva*
- *sale*

Esecuzione

Lessare i paccheri in abbondante acqua salata e nel frattempo saltare in una padella le cozze dopo averle pulite, sgusciate, schiumando la trifola con la loro acqua ben filtrata. Rosolare a parte l'aglio nell'olio extravergine di oliva per poi aggiungere i fiori di zuccina chiusi spezzettati: scolare i paccheri, saltarli in padella con i fiori, le cozze aggiunte e amalgamare il tutto con il Parmigiano Reggiano grattugiato e prezzemolo a fuoco vivace.