



Gomitoli di gusto una ricetta al mese

a cura di Menella Potenza

Pasta e talli di zucca

- *Innanzitutto stacco le zucchine, i fiori e i bocciali (se ci sono) e li metto da parte.*
- *Poi elimino i gambi esterni perchè troppo duri, prendo le foglie interne lasciando un pò di gambo, e inizio a pulirle con attenzione.*
- *La pulizia dei talli è laboriosa.*
- *Per la buona riuscita del piatto, si tratta infatti di togliere accuratamente con un coltello tutti i filamenti dei gambi e soprattutto delle foglie, cosa non semplicissima.*
- *A questo punto li taglio grossolanamente e li lavo per bene e con delicatezza.*
- *Ora posso far bollire l'acqua, metto il sale e aggiungo prima le 'cime', poi le zucchine precedentemente tagliate, subito dopo la pasta scelta.*
- *Sono indicati spaghetti o, se si preferisce la minestra, spaghetti spezzati.*
- *Ma io uso sempre o fileja o le cosiddette casarecce.*
- *Due minuti prima della fine della cottura, scolo il tutto, avendo cura però di lasciare un po' di acqua di cottura, aggiungo un bel po' di olio d'oliva e, per ultimo, i fiori.*

