

# Farfalle crema di zucchine e vongole

## INGREDIENTI:

300 gr di farfalle,  
300 gr di vongole (lupini o veraci a vostra scelta),  
2 zucchine,  
1 spicchio d'aglio,  
4-5 foglie di basilico,  
sale qb,  
3 cucchiaini di olio evo,  
peperoncino qb se piace.

In una padella scaldare l'olio con l'aglio e quando sta imbiondendo aggiungere le vongole ben spurgate e lavate coprire e lasciarle aprire.

Mentre si aprono le vongole lavare e grattugiare le zucchine in una grattugia dai fori larghi.

Togliere le vongole, eliminare l'aglio e filtrare il loro liquido, rimettere quest'ultimo in padella e versarci dentro le zucchine grattugiate e far cuocere in modo che creino quasi una crema, salare se ce n'è bisogno, aggiungere un pizzico di peperoncino e il basilico spezzettato.

Nel frattempo mettere a cuocere la pasta in acqua bollente salata.

Quando la pasta è quasi giunta a cottura mettere le vongole nelle zucchine, amalgamare e quindi unire anche la pasta, lasciar insaporire qualche istante e servire.