

## Tagliatelle al cacao con fiori di zucca



200 gr. di farina 00  
2 uova  
un pizzico di sale  
un cucchiaio abbondante di cacao  
un cucchiaio di olio d'oliva  
acqua tiepida

Si impasta la farina con l'uovo leggermente salato, l'olio, il cacao e alla fine l'acqua, si lascia riposare un'oretta e poi si tira e si taglia.

300 gr. di tagliatelle  
10 fiori di zucca  
1 peperoncino fresco verde piccante  
un cucchiaino abbondante di spezie (1 parte di semi di finocchio, 1 di anice e mezza di cumino)  
2 cucchiari di olio d'oliva  
una bustina di zafferano  
una manciata di pinoli

Il sugo è molto semplice: ho pestato nel mortaio un cucchiaino di semi di finocchio con uno di anice e mezzo di cumino, ho scaldato un paio di cucchiari di olio d'oliva in una padella larga, buttato un cucchiaino di spezie, lasciato insaporire, aggiunto un peperoncino verde fresco tritato con alcuni semi (non troppi) e una decina di fiori di zucca tagliati grossolanamente (dopo aver tolto il pistillo), ho aggiunto una bustina di zafferano sciolto in un paio di cucchiari di acqua della pasta e lasciato cuocere un paio di minuti.

Nel frattempo ho cotto le tagliatelle al dente (circa 300 grammi) e le ho unite al sugo in padella, mischiato bene per amalgamare e aggiunto dei pinoli precedentemente tostati.

