

ZUPPE E MINESTRE

Crema fredda di zucchine con gamberi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Quella che vi andiamo a presentare adesso è un'ottima **crema fredda di zucchine e gamberi**. Quando i primi caldi arrivano si ha decisamente voglia di fare e soprattutto gustare piatti freddi magari preparandoli con un po' di anticipo in modo da dedicare tempo ad altro durante la cena e soprattutto avere la casa fresca per gli ospiti. Ed è per questo che vi proponiamo la ricetta della crema fredda con zucchine e gamberi perché è davvero l'ideale. Questa preparazione infatti piacerà a tutti e di certo vi farà fare una bella figura con i vostri ospiti che gradiranno di sicuro. Semplice nella sua

realizzazione ma molto coreografica può essere servita come entrata o come primo piatto, magari accompagnandola con piccoli crostini di pane croccante. Noi adoriamo le zucchine, proprio perché sono molto versatili e di certo questa è una delle accoppiate di maggior successo. Di certo questo piatto piacerà a tutti e vi diremo di più: conquisterà anche i palati più esigenti o di quelli a cui non piacciono in genere le verdure. Se questa ricetta vi stuzzica non vi resta che acquistare gli ingredienti e mettervi all'opera nel realizzare questa squisita crema con zucchine e gamberi. Si tratta di una ricetta sì facile ma anche molto raffinata ed elegante e quindi potete tranquillamente sceglierla per una cena di gran classe. Si presenta anche molto bene cromaticamente. Infatti i suoi colori sono ben miscelati e sono molto ben abbinati, il verde delle zucchine infatti si sposa benissimo con l'arancio dei crostacei, perché come dice il detto "anche l'occhio vuole la sua parte! Seguite la nostra ricetta e non avrete nessun problema nella sua realizzazione, ma qualora aveste difficoltà non esitate a scriverci nel box dei commenti. Se poi amate come noi questo abbinamento, vi invitiamo a provare quest'altra gustosissima ricetta: [spaghetti con gamberi, zucchine e pomodorini](#), favolosi!

INGREDIENTI

ZUCCHINE 700 gr

GAMBERI 20

BRODO DI PESCE 500 gr

PANNA 100 gr

CIPOLLE 1

BASILICO 4 foglie

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della crema fredda con zucchine e gamberi, pulite bene le zucchine e tagliatele a dadi, sbucciate la cipolla e tagliatela grossolanamente. Mettete le zucchine e la cipolla in una padella con dell'olio e fate rosolare bene per una decina di minuti.



- 2 Unite il basilico ben lavato e frullate tutto, aggiustate di sale e pepe.

Aggiungete il brodo di pesce e la panna, fate cuocere per pochi minuti, successivamente fate raffreddare.



- 3 A parte pulite bene i gamberi e lessateli per pochi minuti in acqua, guarnite la zuppa con i gamberi.



CONSIGLIO

Non l'ho consumata tutta, come posso conservarla?

Puoi conservarla in un contenitore ermetico per al massimo un giorno in frigorifero.

Volendola presentare come aperitivo come posso presentarla?

Puoi riempire dei bicchierini su ognuno dei quali adagerai una coda di gambero.

Mi è venuta un po' liquida, come posso rimediare?

Puoi farla cuocere un po' in più o aggiungere una patata. Le zucchine sono molto acquose!