

PRIMI PIATTI

Farfalle con crema di zucchini e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di pasta formato farfalle
4 zucchine medie
1 confezione di panna da cucina
10 gamberi
aglio
olio.

PREPARAZIONE



2 Tagliamo a pezzi le zucchine e lessiamole per 15 min



3 Nel frattempo sgusciamo i gamberi e tagliamoli a pezzetti.



- 4 Scolare le zucchine metterle nel bicchiere del minipimer ho aggiunto la panna e frullare il tutto fino a renderlo una crema.



- 5 Facciamo soffriggere in padella oglio ed olio aggiungere poi i gamberetti e far cuocere per 5 min.



- 6 Aggiungere la salsina togliere l'oglio salare e mescolare cuocere giusto per far insaporire il tutto per 10 min.



7 Lessare la pasta scolarla e condire il tutto.

