

PRIMI PIATTI

Gemelli con gamberetti ubriachi e pesto di basilico e noci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2-3 zucchine
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
300 g di gamberetti già puliti
1 bicchiere di vino bianco
1 misurino di dado granulare di pesce
400 g di gemelli
4 cucchiari di pesto di basilico
5-6 pomodorini
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a dadini delle zucchine e fatele cuocere in una padella, a fuoco moderato, con l'olio extravergine di oliva.



2 Aggiungete i gamberetti.



3 Sfumare con il vino bianco.



4 Unite il dado granulare.



5 Aggiungete una tazza di acqua bollente e regolare, eventualmente, di sale.

Fate cuocere per qualche minuto tutti gli ingredienti.



6 Aggiungete i gemelli.



7 E fate cuocere la pasta per circa 4/5 minuti.



8 A questo punto unite il pesto.



9 Amalgamare il pesto ed aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi.



10 Mescolare e servire.

