

PRIMI PIATTI

Linguine con cozze, gamberi, zucchini e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di linguine
- 1 kg di cozze
- 400 g di gamberi
- 200 g di pancetta affumicata
- 4 zucchini
- 6 pomodori maturi da sugo
- 1 cipolla di tropea
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- una manciata di prezzemolo
- 4 spicchi d'aglio interi
- pepe nero
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Pulite le cozze ed eliminate il bisso.

In una capace casseruola mettete 1/4 delle cozze con 1 spicchio di aglio, coprite e appena si aprono bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, fate aprire tutte le cozze e procedete nello stesso modo con le altre cozze.

Togliete le cozze da guscio lasciando le più grosse nel loro guscio.

In una pentola sbollentare i gamberi in acqua non salata sgusciateli e metteteli da parte.

Sbollentate i pomodori, spellateli e tagliateli a pezzi.

Tritare la cipolla.

In una padella mettete la cipolla con l'olio e fate soffriggere.

Unite la pancetta, le zucchine tagliate a quartini ed i gamberi sgusciati.

Dopo cinque minuti aggiungete i pomodori a pezzi lasciando cuocere ancora per 5/7 minuti aggiustate di sale e aggiungete le cozze cuocete ancora 5/7 minuti circa infine unite il prezzemolo tritato e una macinata di pepe nero.



2 In una pentola con abbondante acqua salata lessare le linguine, scolatele al dente ed unitele al condimento.

Mescolare e servite.

