

PRIMI PIATTI

# Paccheri zucchini e gamberetti

di: *ciccioria*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

360 g di paccheri o altra pasta

3 zucchini

250 g di gamberetti

un mazzolino di prezzemolo

olio

2 cucchiai di panna sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare le zucchini e tagliarle a triangolini, scaldare una padella con un filo d'olio e quando caldo, aggiungere le zucchini e saltarle salandole subito; lasciarle cuocere a fuoco medio per 15 minuti circa.

Nel frattempo portare a bollire una pentola di acqua salata e gettarvi i gamberetti,

sbollentarli per 5 minuti e scolarli.

Tritare il prezzemolo ed aggiungerlo alle zucchine insieme ai gamberetti, saltare qualche minuto ed assaggiare di sale, quindi condirvi i paccheri cotti al dente.

