

PRIMI PIATTI

Sedani con gamberoni e pesto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

350 g pasta tipo sedani

300 g zucchine

100 g pesto

16 gamberoni

pomodorini ciliegia

1 scalogno

olio

1 noce burro

sale

pepe

PREPARAZIONE

1 Tagliate le zucchine a julienne.

In una padella fate rosolare lo scalogno tagliato a fettine con un goccio d'olio, aggiungete le zucchine e fate cuocere a fuoco vivace per qualche minuto, salate e pepate.

Tenete le zucchine da parte.

Nella stessa padella con una noce di burro fate rosolare i pomodorini lasciandoli interi e formando una croce alla base, quando il burro si è sciolto aggiungete un pizzico di zucchero, salate e pepate.

Aggiungete i gamberoni già sgusciati e puliti, rosolate per alcuni minuti ed unite le zucchine.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolate al dente e mettete nella padella con il sugo, saltate a fuoco vivace e poi condite con il pesto allungato con un goccio d'acqua di cottura della pasta.

NOTE

Variante fredda: stesso procedimento per il sugo, cuocere la pasta al dente e fermare la cottura con l'acqua fredda