

PRIMI PIATTI

Spaghetti con gamberi zucchini e pistacchi

di: *Peachmario*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*

DIFFICOLTÀ: *bassa*

COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

GAMBERI 12

ZUCCHINE 3

POMODORI CILIEGINI 10

SPICCHIO DI AGLIO 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

PISTACCHI 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

Preparazione

1 Per prima cosa puliamo i gamberi togliendo il carapace ed il filino sulla schiena. Teniamo da parte tutte le teste e facciamo un fumetto. Prendiamo un pentolino, versiamoci uno o due bicchieri di acqua ed un trito fatto con sedano carota e cipolla e del prezzemolo. Quando bolle aggiungiamo le teste e lasciamo cuocere per una decina di minuti schiacciandole ogni tanto per fare uscire tutti i succhi. Saliamo.

Per il sugo prendiamo un saltapasta, aggiungiamo un giro d'olio e facciamoci rosolare un aglio intero poi uniamo gli zucchini tagliati a dadini e portiamoli quasi a cottura salandoli. Verso la fine inseriamo anche i gamberi (alcuni lasciamoli interi altri tagliamoli in due o tre parti) alcuni pomodorini freschi e sfumiamo col vino bianco. Quando è evaporato allunghiamo il sughetto

con diverse mestolate di fumetto di pesce e condiamo col prezzemolo.

Condiamo gli spaghetti o altro tipo di pasta e cospargiamo con un trito di pastacchi.