

PRIMI PIATTI

Spaghetti con gamberi, zucchine e pomodorini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli spaghetti con gamberi, zucchine e pomodorini sono un classico estivo: un piatto leggero, elegante e allo stesso tempo gustoso; mamy65 ci spiega come li prepara, seguiamo i suoi consigli per un piatto con i colori dell'estate.

Se amate i piatti veloci e saporiti, ecco per voi altre idee di ricette con gli spaghetti:

[spaghetti al prezzemolo](#)

[spaghetti alle zucchine](#)

[spaghetti alla carrettiera](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

GAMBERI 20

ZUCCHINE piccole - 3

POMODORI CILIEGINI 15

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

VINO BIANCO ½ bicchieri

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli spaghetti con gamberi zucchini e pomodorini, in una padella fate rosolare l'aglio nell'olio, quando è ben rosolato togliete l'aglio.



- 2 Tagliare le zucchine a rondelle, unitele all'olio e fate rosolare.





3 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.



4 Quando le zucchine sono cotte aggiungete i pomodorini tagliati in 4 oppure i pomodori pelati.



5 Unire un peperoncino, se piace.



6 Aggiungete i gamberi a fateli insaporire.



7 Unite il vino e fate sfumare.



8 Salate adeguatamente e legate il sugo con poca acqua della pasta.



9 Scolate la pasta al dente ed unitela al condimento.



10 Condite bene la pasta e aggiungete una macinata di pepe nero.



11 Servite gli spaghetti aggiungendo all'ultimo un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e una spolverata di pepe nero.





CONSIGLI

Come faccio a sapere se ho rosolato bene?

Per rosolare bene il fuoco deve essere medio, e tutti i profumi devono sprigionarsi.

Posso utilizzare i gamberi sia freschi che surgelati?

Sì, ma nel secondo caso, prima falli scongelare un po'.

Mi piace molto questo piatto, avresti altre ricette con i gamberi da consigliare?

Sul sito di cookaround ne troverai tante, nel frattempo puoi provare [i gamberi al brandy](#) oppure gli [spaghetti con i gamberi](#)