

PRIMI PIATTI

Strozzapreti gamberi e zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di strozzapreti
4 zucchine medie
300 g gamberetti sgusciati
15-16 pomodorini ciliegino
1 scalogno
1 mazzetto erba cipollina
olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame versare 4 cucchiaini di olio, aggiungere uno scalogno tritato farlo leggermente soffriggere e poi aggiungere le zucchine tagliate a rondelle sottili.



- 2 Far cuocere a fiamma viva per 5-10 minuti (le zucchine devono rimanere "croccanti!"). Quando le zucchine saranno leggermente colorate aggiungere i pomodorini tagliati in 4 e far andare a fuoco vivo per 2 minuti e poi aggiungervi i gamberi sgucciati.



3



4 Far cuocere ancora per 2 minuti a fiamma viva girando spesso.



5 Spegnere e tagliuzzarvi l'erba cipollina sopra e amalgamare.



6 Nel frattempo cuocere la pasta.



7 Scolarla e versarla nel sughetto.



8 Saltare e servire.

