

SALSE E SUGHI

Sugo di gamberi e zucchini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il sugo di gamberi e zucchini è un sugo leggero, fresco e molto estivo. Lo potrete utilizzare come condimento per una pasta o da servire come condimento di crostoni di pane in una cena informale.

Se amate questo tipo di condimenti ecco per voi altre idee di ricette di sughi semplici e veloci:

[sugo ai peperoni](#)

[sugo con funghi e pancetta](#)

INGREDIENTI

GAMBERI 500 gr

ZUCCHINE 2

POMODORI CILIEGINI 250 gr

CIPOLLE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

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

SALE

PREPARAZIONE

1 Pulire i gamberi e sciacquarli.

Tritare la cipolla e soffriggerla in una padella con olio ed uno spicchio di aglio.



2 Tagliare a tocchetti le zucchine e metterle nella padella con la cipolla, unire del prezzemolo tritato, aggiungere i gamberi e far insaporire.





3 Versare del vino e far evaporare.



4 Tagliare i pomodorini a dadini ed unire alle zucchine ed ai gamberi, far insaporire, aggiungere un pizzico di sale e peperoncino, mescolare e terminare la cottura.



