

PRIMI PIATTI

# Trenette con gamberetti e zola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

300 g gamberetti  
100 g gorgonzola  
trenette  
20 pomodorini  
1 spicchio aglio  
prezzemolo tritato  
3 cucchiai olio extravergine oliva  
2 cucchiai panna

## PREPARAZIONE

**1** In un padella soffriggete l'aglio tritato nell'olio, aggiungete il gorgonzola e con un cucchiaino di legno fate amalgamare, unite i pomodorini tagliati e cuocete per 10 minuti.

Aggiungete i gamberetti, due cucchiaini di panna e cuocete per 5 minuti.

Cuocete le trenette e scolatele.

Aggiungete la salsa ed amalgamate a fuoco lento, versate in una pirofila e spolverate con prezzemolo tritato fresco.