

PRIMI PIATTI

# Trenette zucchine e gamberetti

---

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

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

---



## INGREDIENTI

200 g di pasta trenette  
250 g di gamberetti già sgusciati e  
sbollentati  
2 zucchine medie  
vino  
prosecco  
1/2 bicchiere di latte  
1 bustina di zafferano oppure 1 cucchiaino  
di curry in polvere  
olio di oliva  
1 spicchio d'aglio non sbucciato  
un ciuffo di prezzemolo  
pepe verde  
sale al pepe rosa  
una manciata di sale grosso.

# PREPARAZIONE

**1** Mettere a bollire l'acqua con il sale grosso per la cottura delle trenette.

Nel frattempo lavare e tagliare le zucchine a rondelle sottili.

In una padella antiaderente scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio, gettare le zucchine nell'olio, rosolarle e togliere lo spicchio d'aglio.



**2** Sfumare col prosecco.



**3** Spolverare di sale al pepe rosa.

Quando il prosecco è evaporato, rigirare le zucchine, unire il curry o lo zafferano e il latte, coprire con coperchio e ultimare la cottura a fiamma dolce.

Gettare la pasta nell'acqua in ebollizione.

Pochi minuti prima di scolare la pasta aggiungere i gamberetti nella padella con le zucchine e farli saltare insieme ad un'abbondante macinata di pepe verde, scottare velocemente i gamberetti che altrimenti potrebbero indurirsi.



**4** Scolare la pasta, unirla alla preparazione e saltare in padella a fiamma vivace con una manciata di prezzemolo tritato.

Impiattare.



La ricetta è per 2 persone.

NOTE