

PRIMI PIATTI

Pasta gamberi e zucchine

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pasta gamberi e zucchine, un primo piatto molto molto gustoso! La pasta gamberi e zucchine è proprio il giusto compromesso tra leggerezza e gusto, perfetta per chi vuole prestare attenzione a ciò che mangia senza perdere il gusto.

Se amate abbinare terra e mare questo è il piatto per voi!

Un piatto semplice, realizzabile con poche mosse, scoprite come lo prepara Luca Pappagallo e seguitelo passo passo per ottenere un piatto perfetto!

INGREDIENTI

PASTA del tipo che preferite - 400 gr
ZUCCHINE lunghe - 2
GAMBERI già puliti - 350 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
POMODORINI CILIEGINO 4
BASILICO
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta gamberi e zucchine, per prima cosa, lavate e spuntate le zucchine, dividetele a metà, poi tagliatele ancora a metà, questa volta nel senso della lunghezza. Eliminate, se volete, la parte interna bianca dove sono presenti più semi. Ricavate dalle parti di zucchine, delle listarelle il più sottili e regolari possibili sempre nel senso della lunghezza, in maniera tale da ottenere una cottura veloce e omogenea.





2 Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva all'interno di una padella. Aromatizzate l'olio con uno spicchio d'aglio lasciato in camicia e lasciate scaldare bene.





- 3** Per dare colore al piatto, dividete dei pomodorini ciliegino a metà e appena l'olio incomincia a sfrigolare, uniteli nella padella assieme allo spicchio d'aglio. Aromatizzate il tutto con una foglia di basilico spezzettata a mano.





4 Unite in padella le code dei gamberi già puliti e a fuoco vivace, lasciate che prendano colore. Aggiungete nella padella le zucchine tagliate a listarelle e proseguite la cottura sempre a fuoco vivace.





- 5** Quando il condimento è quasi arrivato a cottura, portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e mettete a cuocere la pasta, utilizzate il tipo di pasta che preferite. Lasciate cuocere fino a 2 minuti prima del termine di cottura.



- 6** Quando la pasta avrà raggiunto la cottura desiderata, eliminate dalla padella del condimento lo spicchio d'aglio. Aromatizzate il condimento, con una macinata di pepe, aggiungete altro basilico spezzettato a mano e a questo punto, aggiustate il tutto con un pizzico di sale.



- 7** Scolate la pasta direttamente nella padella con il condimento, aggiungete nella padella poca acqua di cottura per portare a termine la cottura della pasta. Mescolate e saltate, in maniera tale da fare amalgamare bene il tutto.



- 8 Servite la pasta gamberi e zucchine, se gradite, con una leggera spolverata di pepe macinato e per dare un'ulteriore tocco di freschezza al piatto aggiungete delle foglioline di basilico.

