

PRIMI PIATTI

# Pasta gamberi e zucchine

di: *Cookaround*

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 zucchini, se gradite, con una leggera spolverata di pepe macinato e per dare un'ulteriore tocco di freschezza al piatto aggiungete delle foglioline di basilico.



