

SECONDI PIATTI

Gamberetti e zucchine

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 13 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GAMBERETTI sgusciati - 450 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONI VERDI 1
POMODORI 2
ZUCCHINE 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Scaldate l'olio in una padella, mettetevi la cipolla, l'aglio e il peperone verde.



2 Cuocete a fuoco moderato per tre minuti.

Aggiungetevi i pomodori, le zucchine, il sale e il pepe.





3 Coprite e lasciate cuocere per 5 minuti.

Unite i gamberetti e protraete la cottura a fuoco moderato per altri 5 minuti o fino a quando i gamberetti non saranno diventati rosa.



4 Servite subito.