

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  
cucchiaini 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.