

PRIMI PIATTI

# Maccheroni con sugo di verdure e pesce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

200 g di maccheroni  
100 g di gamberetti  
100 g di merluzzo a tranci  
1 zucchina  
1/2 carota  
1 pezzetto di sedano  
1 cipolla piccola  
1 cucchiaio di mascarpone  
olio  
basilico  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Soffriggere la cipolla tritata, la carota e il sedano tagliati a cubetti, in un po' di olio.

Tagliare la zuccina con il pelapatate in strisce sottili. Quando le verdure saranno ben ammorbidite aggiungere la zuccina, salare e continuare la cottura per 10 minuti.



**2** Quindi aggiungere i gamberetti e il merluzzo tagliato a pezzetti.



**3** Portare a cottura. Aggiungere infine il mascarpone per legare il tutto.



**4** Lessare la pasta in acqua salata, scolarla, tenendo da parte un cucchiaio di acqua di cottura, da aggiungere al sugo. Condire e servire subito.



Per 2 persone.

NOTE