

PRIMI PIATTI

Mezze maniche zucca e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di gamberi freschissimi

500 g di zucca

cipolla

vino bianco

fumetto

prezzemolo

sale

peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Questa è una ricetta molto semplice e saporita dal gusto più o meno intenso dipende dai gusti.

Io la faccio con le mezze maniche perché è uno dei formati di pasta da me preferiti.



2 Preparo i gamberi



3 Con le teste preparo il fumetto e nel frattempo pulisco le code e tolgo l'intestino.



4 faccio appassire la cipolla con l'olio e un paio di cucchiaini di fumetto



5 aggiungo la zucca e la faccio insaporire



6 sfumo con mezzo bicchiere di vino bianco a fuoco vivo quando il vino è evaporato bagno con il fumetto,



7 regolo di sale aggiungo il peperoncino e lascio cuocere a fuoco moderato.

Quando la zucca è ben cotta ne prelevo una parte, che andrà frullata, e aggiungo i gamberi, li lascio cuocere massimo 10 minuti,



8 a fine cottura aggiungo una manciata abbondante di prezzemolo e la zucca frullata.

A questo punto non resta che saltare la pasta con questa base e il piatto è pronto!



9 Spero di essere stata chiara e di non aver dimenticato niente, farlo è più semplice che descriverlo!