

PRIMI PIATTI

Mezze penne risottate con peperoni zucchine, gamberetti mini, pomodorini perini e basilico

di: *Patrizia Milani*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1500 ml di cuore di brodo alle verdure (tre cuori di brodo)

500 g di mezze penne trafile al torchio

200 g di gamberetti congelati già puliti

1 peperone rosso a cubetti saltato in padella con olio e sale

2 zucchine piccole a cubetti saltati in padella con olio e sale

una decina di pomodorini perini piccoli

un bel mazzo di basilico fresco

olio extravergine di oliva

1 spicchio di aglio da togliere.

PREPARAZIONE

1 In un contenitore adatto al microonde far sciogliere i tre cuori di brodo vegetale nell'acqua. Cuocere le verdure separatamente con olio extravergine e sale finchè saranno dorate. Tenere da parte le verdure. In una larga padella mettere un bel giro di olio extravergine con lo spicchio di aglio ed i pomodorini, accendere la fiamma e far ammorbidire i pomodorini, togliere l'aglio e versare la pasta cruda, girandola bene per fare insaporire, aggiungere un primo mestolo di brodo e far saltare a fiamma vivace, una volta assorbito, a fiamma più leggera continuare ad aggiungere il brodo man mano che serve girando spesso. Quando la pasta sarà quasi a cottura, aggiungere le verdure il basilico ed altro brodo, a pochi minuti dalla cottura completa, aggiungere i gamberetti e far mantecare il tutto. Aggiungere ancora basilico fresco e servire.