

PRIMI PIATTI

Orecchiette con code di gamberi e verdure

di: *reni*

LUOGO: Europa / Italia

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



Se volete fare un'ottima figura con i vostri ospiti o volete semplicemente preparare un piatto di mare per voi e per i vostri cari, le orecchiette con code di gamberi e verdure sono proprio ciò che fa per voi.

Una ricetta davvero semplice da fare, molto scenografica ed elegante che di certo vi tornerà utile in tante occasioni.

La dolcezza dei gamberi si sposa benissimo con le verdure, le orecchiette poi che sono dei contenitori perfetti ne accolgono il gusto.

Provate questo piatto molto saporito e vedrete che ci darete ragione!

Se cercate altre ricette con i gamberi, ecco per voi alcune idee sfiziose e semplici:

[gamberi all'arancia](#)

[gamberi in terracotta](#)

[gamberi croccanti al forno](#)

INGREDIENTI

ORECCHIETTE FRESCHE 500 gr

CODE DI GAMBERO SGUSCIATE 250 gr

ZUCCHINE 250 gr

MELANZANE 300 gr

PEPERONE ROSSO circa 250 gr - 1

PEPERONE GIALLO circa 250 gr - 1

CIPOLLA ROSSA 80 gr

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

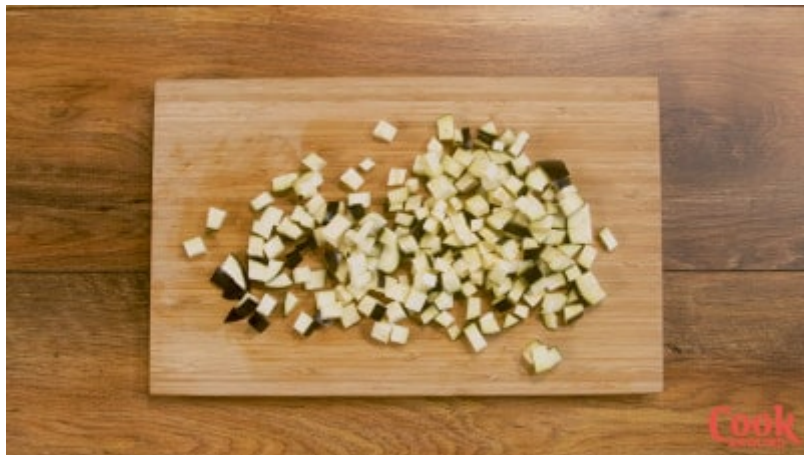
- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle orecchiette con code di gamberi e verdure per prima cosa dopo averle accuratamente lavate, tagliate a tocchetti le melanzane e le zucchine, fate a listarelle i peperoni e affettate la cipolla, quindi soffriggete il tutto in una padella con dell'olio evo.











2 Dopo aver saltato rapidamente le verdure in olio, aggiungete in ultimo gamberetti e fate cuocere per 6-7 minuti totali a fuoco alto.

Aggiungete sale, pepe e basilico.







- 3** Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, tiratela su qualche minuto prima per averla più al dente, poi saltate anche'essa in padella, impiattate e servite.





