

PRIMI PIATTI

Paccheri zucchini e gamberoni

di: *ciccioria*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Paccheri zucchini e gamberoni

INGREDIENTI

PACCHERI 360 gr

ZUCCHINE 3

GAMBERONI 800 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

BRODO DI PESCE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i paccheri zucchini e gamberoni, per prima cosa, lavorate gli ingredienti principali. Lavate e spuntate le zucchini, tagliatele da prima a listarelle poi a cubettoni di circa 1 centimetro e mettetele da parte. Quindi prendete i gamberoni, sciacquateli sotto

l'acqua corrente, eliminate il carapace e asportate le interiora.

- 2** Versate all'interno di una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, unite i gamberoni e saltateli brevemente a fuoco medio per pochi istanti, dopodichè rimuoveteli dalla padella e metteteli da parte.
- 3** Aggiungete nella padella dove avete saltato i gamberoni, lo spicchio d'aglio diviso a metà, al quale avrete eliminato l'anima interna. Appena l'aglio inizia a sfrigolare, aggiungete nella padella i cubettoni di zucchine e lasciateli leggermente soffriggere a fuoco medio per un paio di minuti. Aggiungete un mestolo di brodo di pesce, regolate con un pizzico di sale, se necessario e, insaporite con una macinata di pepe, proseguite la cottura per altri 10-12 minuti. Durante la cottura controllate che il condimento non si asciughi troppo, in tal caso aggiungete poco alla volta, poco brodo di pesce, per mantenere il condimento umido. Trascorso il tempo di cottura delle zucchine, aggiungete nuovamente in padella i gamberoni, aromatizzate con un trito di prezzemolo fate insaporire per pochi istanti, quindi spegnete il fuoco.
- 4** Riempite una capace pentola con dell'acqua e portatela a bollore. Una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e metteteci a lessare i paccheri. Portate la pasta a cottura al dente come al solito.
- 5** Quando i paccheri avranno raggiunto la cottura la dente, scolateli direttamente, nella padella con il condimento, fateli insaporire e amalgamare bene per pochi minuti e, se necessario aggiungete poca acqua di cottura della pasta. Servite i paccheri zucchine e gamberoni con una spolverata di pepe macinato fresco e, un filo d'olio extravergine d'oliva.