

PRIMI PIATTI

## Pasta zucchine e gamberetti

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

MACCHERONI 400 gr

ZUCCHINE 300 gr

CODE DI GAMBERI 300 gr

LARDO DI MAIALE 100 gr

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

La pasta zucchine e gamberetti presenta una coppia di sapori consolidata: la zuccina spalleggia, con il suo sapore di terra, il gusto del mare dato dai gamberetti. Un piatto veloce, pratico, la pasta zucchine e gamberetti sorprende per il suo equilibrio!

### PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata e, quando spicca bollore, tuffatevi la pasta.



- 2 Tagliate il lardo a listarelle e fatelo rosolare in una padella senza alcun condimento; una volta ben rosolata inclinate la padella per prelevare il lardo in pezzetti lasciando nella padella il lardo che si sarà fuso.





**3** Lavate, spuntate ed affettate finemente le zucchine.

Fate rosolare le zucchine affettate nella stessa padella dove avevate rosolato il lardo; salate adeguatamente ed aromatizzate con delle foglioline di basilico spezzettate a mano.



**4** Dopo circa 10 minuti di cottura delle zucchine e della pasta, aggiungete i gamberi sgusciati e dopo qualche secondo, parte del lardo messo da parte.



- 5 Scolate la pasta al dente e trasferitela direttamente nella padella con il condimento, saltatela brevemente e servitela in tavola con una macinata di pepe, un giro d'olio extravergine d'oliva ed una grattugiata di scorza di limone.



## NOTE

Dalla nostra Cucina per Voci:" [...]Tra le varietà più note: la siciliana (allungata e di colore verde chiarissimo), la verde di Milano (lunga e di colore verde scuro uniforme), la tonda di Nizza (chiaro di colore, tondeggiate ed appiattite ai poli), la Fiorentina (curva, a forma di clava, di colore chiaro e con la buccia striata).Le zucchine si possono consumare crude, quando sono piccole, oppure cotte in varie maniere: grigliate, come condimento per paste o risotto, fritte, trifolate, come base per frittate, ecc.."