

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con gamberetti zucchine e pistacchi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Gli spaghetti con gamberetti zucchine e pistacchi sono un primo piatto sfizioso e gustoso. Una portata di mare che abbina la terra e ha una marcia in più. La ricetta è in realtà molto semplice da fare e non serve avere grandi doti da chef, ma vi garantiamo che il successo è assicurato!

Una ricetta davvero speciale, di quelle da fare e rifare tante volte.

Se poi avete una vera e propria passione per i crostacei, ecco altre ricette con i gamberi:

[gamberi croccanti al forno](#)

[gnocchi zucchine e gamberi](#)

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

GAMBERETTI 250 gr

ZUCCHINE 400 gr

POMODORI CILIEGINI 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO

PISTACCHI 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare gli spaghetti con gamberi e zucchini, per prima cosa bisogna tagliare le zucchini a cubetti ed i pomodorini a metà.







**2** Soffriggere l'aglio in padella con olio, unire le zucchine e far andare 5-6 minuti rimuovere l'aglio ed unire i pomodorini tagliati a metà a fuoco vivo.

Subito dopo i gamberetti far andare pochi minuti aggiungere il basilico a piacere

regolare di sale e pepe.







- 3 Lessare la pasta e saltare in padella con il condimento aggiungere parte della granella amalgamare se necessario con acqua di cottura della pasta, servire con la restante granella di pistacchi.



