

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con gamberetti zucchine e pistacchi

---

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  
frittura di gamberi e calamari

## 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 zucchine, per prima cosa bisogna tagliare le zucchine 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.



