

PRIMI PIATTI

# Strozzapreti gamberi e zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

400 g di strozzapreti  
4 zucchine medie  
300 g gamberetti sgusciati  
15-16 pomodorini ciliegino  
1 scalogno  
1 mazzetto erba cipollina  
olio extra vergine di oliva.

## PREPARAZIONE

- 1 In un tegame versare 4 cucchiaini di olio, aggiungere uno scalogno tritato farlo leggermente soffriggere e poi aggiungere le zucchine tagliate a rondelle sottili.



- 2 Far cuocere a fiamma viva per 5-10 minuti (le zucchine devono rimanere "croccanti!"). Quando le zucchine saranno leggermente colorate aggiungere i pomodorini tagliati in 4 e far andare a fuoco vivo per 2 minuti e poi aggiungervi i gamberi sgucciati.



3



4 Far cuocere ancora per 2 minuti a fiamma viva girando spesso.



5 Spegnere e tagliuzzarvi l'erba cipollina sopra e amalgamare.



6 Nel frattempo cuocere la pasta.





**7** Scolarla e versarla nel sughetto.



8 Saltare e servire.

