

SALSE E SUGHI

Sugo di gamberi e zucchine

di: *katia_spina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il sugo di gamberi e zucchine è un sugo leggero, fresco e molto estivo. Lo potrete utilizzare come condimento per una pasta o da servire come condimento di crostoni di pane in una cena informale.

Se amate questo tipo di condimenti ecco per voi altre idee di ricette di sughi semplici e veloci:

sugo ai peperoni

sugo con funghi e pancetta

INGREDIENTI

GAMBERI 500 gr

ZUCCHINE 2

POMODORI CILIEGINI 250 gr

CIPOLLE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

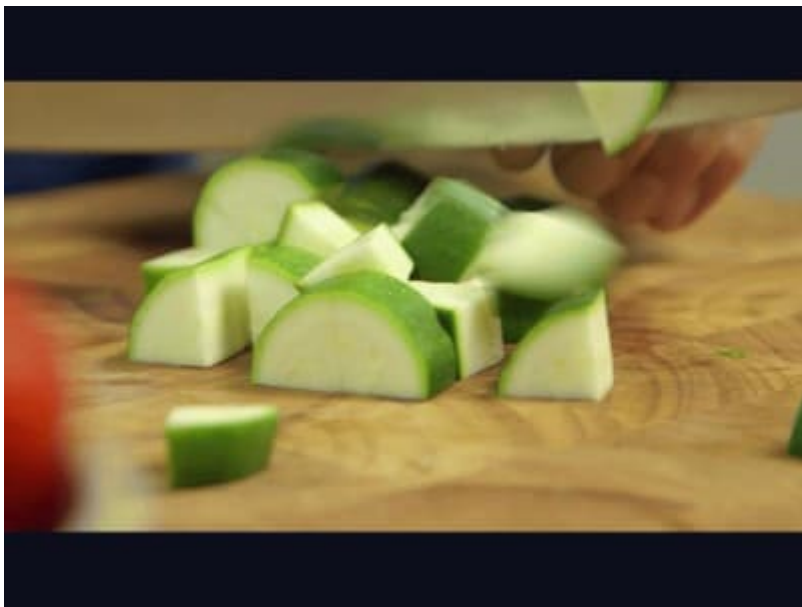
Preparazione

1 Pulire i gamberi e sciacquarli.

Tritare la cipolla e soffriggerla in una padella con olio ed uno spicchio di aglio.



- 2 Tagliare a tocchetti le zucchine e metterle nella padella con la cipolla, unire del prezzemolo tritato, aggiungere i gamberi e far insaporire.





3 Versare del vino e far evaporare.



4 Tagliare i pomodorini a dadini ed unire alle zucchini ed ai gamberi, far insaporire, aggiungere un pizzico di sale e peperoncino, mescolare e terminare la cottura.



