

PRIMI PIATTI

# Tagliolini zucchini e gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

500 g tagliolini  
5 zucchine  
1 confezione gamberetti surgelati  
cipolla  
1 cucchiaio olio  
1 bicchiere vino bianco  
1 bustina zafferano  
prezzemolo

## PREPARAZIONE

- 1 In una grande padella fate imbiondire la cipolla, buttate gli zucchini tagliati, salateli e fateli cuocere a fuoco vivo e sfumateli con del vino bianco.

Mettere nella stessa padella i gamberetti, fateli cuocere aggiungendo un mestolo dell'acqua della pasta e una bustina di zafferano.

Scolate i tagliolini molto al dente ed ultimate la cottura in padella con i gamberetti e le zucchine.

Guarnite con un pizzico di prezzemolo, aggiungete un filo d'olio a crudo e servite.