

PRIMI PIATTI

Trenette zucchine e gamberetti

di: *Ernie*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

200 g di pasta trenette
250 g di gamberetti già sgusciati e sbollentati
2 zucchine medie
vino
prosecco
1/2 bicchiere di latte
1 bustina di zafferano oppure 1 cucchiaino di curry in polvere
olio di oliva
1 spicchio d'aglio non sbucciato
un ciuffo di prezzemolo
pepe verde
sale al pepe rosa
una manciata di sale grosso.

PREPARAZIONE

1 Mettere a bollire l'acqua con il sale grosso per la cottura delle trenette.

Nel frattempo lavare e tagliare le zucchine a rondelle sottili.

In una padella antiaderente scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio, gettare le zucchine nell'olio, rosolarle e togliere lo spicchio d'aglio.



2 Sfumare col prosecco.



3 Spolverare di sale al pepe rosa.

Quando il prosecco è evaporato, rigirare le zucchine, unire il curry o lo zafferano e il latte, coprire con coperchio e ultimare la cottura a fiamma dolce.

Gettare la pasta nell'acqua in ebollizione.

Pochi minuti prima di scolare la pasta aggiungere i gamberetti nella padella con le zucchine e farli saltare insieme ad un'abbondante macinata di pepe verde, scottare velocemente i gamberetti che altrimenti potrebbero indurirsi.



4 Scolare la pasta, unirla alla preparazione e saltare in padella a fiamma vivace con una manciata di prezzemolo tritato.

Impiattare.



NOTE