

Pasta con gamberi e zucchini

1 zuccina
200 grammi di gamberi sgusciati
250 grammi di pasta corta
1 cucchiaino di olio d'oliva



FACILEeBUONO

facileebuono.com



Laviamo e tagliamo a listarelle la zuccina e rosoliamola nell'olio in una padella antiaderente. A fine cottura aggiungiamo i gamberi lavati e proseguiamo la cottura per altri 5 minuti rimestando delicatamente.

Nel frattempo cuociamo la pasta, scoliamola, incorporiamo i gamberi e le zucchini e mantechiamo per bene con un filo d'olio d'oliva prima di servire.

Non cuocere più a lungo di 5 minuti i gamberi altrimenti risulteranno asciutti e gommosi.

Prova queste squisite penne calde o fredde con gamberi e zucchini.

