

STROZZAPRETI GAMBERI E ZUCCHINE

In una padella capiente rosolare in poco olio, la cipolla finemente tritata, una zuccina a fette e uno spicchio d'aglio intero.

Aggiungere i gamberi, lasciarli insaporire per qualche minuto, togliere l'aglio e sfumare con vino bianco. Lasciare evaporare a fuoco medio e regolare di sale e pepe.

Cuocere le pasta al dente, farla saltare in padella con i gamberi, aggiungere alla fine buccia di limone grattugiata e basilico tritato.

P:S: Fare attenzione a non cuocere molto i gamberi per evitare che si induriscano.

RICETTE DI CUCINA