



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI INTEGRALI CON ZUCCHINE E GAMBERI

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

Spaghetti integrali q.b

1 zucchini media

7/8 gamberi (nel mio caso di misura media, surgelati e sgucciati)

Olio evo Dante q.b.

sale grosso e fino q.b.

acqua per la cottura della pasta q.b.

prezzemolo tritato molto finemente (nel mio caso fresco direttamente dal nostro terrazzo!)

mezzo scalogno tritato finemente

peperoncino in polvere q.b.

1 bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Mettere a bollire l'acqua per la pasta e salarla con sale grosso. Nel frattempo sbollentare un paio di minuti i gamberi quindi scolarli, inciderli leggermente quel tanto che basta per togliere il filamento nero, tagliare alcuni a piccoli pezzetti e lasciarne altri interi. In una padella versare sul fondo olio evo e lo scalogno tritato facendolo dorare quindi aggiungere la zucchini tagliata pezzetti, il peperoncino, il prezzemolo tritato, un goccio di acqua. Cuocere con coperchio chiuso ed a metà cottura aggiungere i gamberi ed il vino bianco ed una volta sfumato salare a piacere e terminare la cottura delle zucchini. Quando cotta la pasta scolarla un minuto prima di fine cottura e versarla nella padella assieme al condimento, mantecare il tutto e terminare la cottura della pasta. Servire mettendo in cima i gamberi lasciati interi e foglioline di prezzemolo fresco.

