



PACCHERI LISCI AL GERME DI GRANO CON CURCUMA, ZUCCHINE E CODE DI GAMBERI

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti per 3 persone:

250 g pasta formato paccheri lisci al germe di grano
una ventina di code di gambero pulite e sgusciate
2 zucchinette piccole e tenere
un pezzettino di cipolla bianca tritata finissimamente
3 cucchiaini di Olio d'Oлива Extravergine per me Dante 100% Italiano
mezzo cucchiaino scarso di curcuma
sale marino nero delle Hawaii
1 limone biologico non trattato

Preparazione:

In un wok scaldare l'olio con la cipolla e rosolare un attimo il tutto. Lavare ben bene le zucchine, tagliatele a metà e fatele a julienne. Quindi aggiungete le zucchine e poi anche i gamberi, ben puliti, lavati e asciugati, quindi cuocete nel wok, pochi minuti, mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungete la curcuma sciolta in un pochino d'acqua e terminare la cottura per altri 5-7 minuti a fiamma vivace; le zucchine sono tenere e così tagliate si cuociono in un attimo, idem per i gamberi! Cuocete nel frattempo la pasta ben al dente in acqua salata, scolatela e mettetela nel wok, grattugiate appena un po' di scorza di limone (per me appena un pizzico!), e amalgamate bene il condimento alla pasta, legandolo se serve con qualche cucchiaino di acqua di cottura. Impiattate e servite, spolverando con una macinata di sale nero al momento.