



## **BAVETTE CON GAMBERONI, COZZE, ZUCCHINE E POMODORINI**

latavolaallegra.blogspot.it



### **Ingredienti per 2 persone:**

160 g Bavette  
10 gamberoni freschi  
20 cozze fresche  
1 zucchina piccola  
5 pomodorini di Pachino  
3 cucchiaini Olio Extravergine d'Oliva Dante  
50 ml vino bianco  
1 spicchio d'aglio  
sale, prezzemolo tritato fresco q.b.

### **Preparazione:**

Pulite le cozze raschiandole sotto l'acqua, mettetele in una padella capiente e fatele scoppiare a fiamma vivace con un coperchio sopra. Quando sono tutte aperte sgusciatele, tenendone qualcuna intera per decorare il piatto. Sgusciate i gamberoni lasciandone 2 interi; lavate e affettate la zucchina. In una pentola capiente mettetevi lo spicchio d'aglio schiacciato e i cucchiaini di olio evo. Accendete il fuoco e quando l'aglio è dorato aggiungete le zucchine e fatele saltare per un paio di minuti. Unite adesso i gamberoni (sia quelli sgusciati che interi), mescolate delicatamente e sfumate col vino bianco. Quando il vino è evaporato del tutto, abbassate la fiamma, aggiungete i pomodorini tagliati a metà e lasciate cuocere per altri 3-5 minuti a fiamma dolce. Infine unite le cozze, regolate di sale e togliete il sugo dal fuoco, tenendolo al caldo. Procedete ora con la cottura della pasta, scolatela al dente e mantecatela con il sugo di pesce. Prima di servire, decorate il piatto con del prezzemolo tritato fresco.