

GAMBERETTI E ZUCCHINE - Pippo



La pasta gamberetti e zucchini e' un piatto di quelli che prepariamo facilmente in casa ed e' un abbinamento delicato tra il sapore del mare e della terra.

Suggerita dall'amico "Pippo" diventa un piatto facile e gustoso della nostra cucina "zingara" che sempre piace.

Ingredienti per 4 persone:

- Penne (o altra pasta corta) 400 g
- Gamberi già puliti 250 g
- Zucchini 2
- Cipolla 1/2
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Formaggio filante .. una grattugiata
- Sale q.b.

Preparazione

Passo 1

In una padella capiente scaldate l'olio a fuoco medio. Aggiungere la cipolla e lasciarla soffriggere fino a quando non sia dorata.

Passo 2

Aggiungiamo ora le zucchini fatte a cubetti, o grattugiate e le facciamo friggere a fuoco medio basso, mescolando e girandole. Le zucchini devono avere un colore 'marroncino' ed essere morbide.

Passo 3

Quindi aggiungere i gamberetti sgucciati. Cuocere per 1 minuto, mescolando. Girare di tanto in tanto i gamberetti, e se vogliamo, possiamo sfumare con del vino bianco secco, e lasciamo cuocere per altri 5 minuti, con il coperchio sulla pentola. Aggiustare di sale, di pepe nero e lo peperoncino se lo preferiamo e terminiamo la cottura per qualche altro minuto.

Passo 4

Scoliamo la pasta, che avremo messo a bollire con dell'anticipo in una pentola e la passiamo in padella, a fuoco medio, con il condimento, per un paio di minuti a fiamma ridotta. Facciamo saltare in padella e amalgamiamo del formaggio filante otteniamo così un piatto di pasta con zucchini e gamberetti davvero gustoso!

consiglio:

I **gamberetti** freschi sono sicuramente l'ideale per questa ricetta, anche se dobbiamo pulirli e sgucciarli. Se però ci siamo ridotti all'ultimo minuto a preparare la nostra **pasta zucchini e gamberetti**, niente paura, quelli surgelati danno comunque un risultato buono.

Il peperoncino

Se usiamo il **peperoncino secco**, lo metteremo in padella a soffriggere con la cipolla. Qualora invece utilizzassimo il **peperoncino fresco**, lo aggiungeremo solo dopo aver messo gli altri ingredienti della **pasta con zucchini e gamberetti**. Io aggiungo anche qualche pomodorino cherry al forno.

La pasta

Scegliete preferibilmente un formato corto di pasta. Vanno benissimo le casarecce, gli strozzapreti, i fusilli o le penne.