

## Pasta zucchine e gamberi

### Come preparare la pasta zucchine e gamberi



1. sgusciare i gamberi ed eliminare il budello perché è ricco di sabbia



2. con i gusci dei gamberi preparare il fumetto leggero: mettere in una casseruola l'olio con uno spicchio d'aglio e lasciarlo rosolare. unire gli scarti dei crostacei e farli rosolare bene a fiamma vivace. coprire con acqua, salare leggermente e lasciare sobbollire la preparazione. Schiumare di tanto in tanto.

## Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

---



3. mondare le zucchine ed affettarle ad uno spessore di ca 3 mm

4. in una casseruola rosolare lo spicchio d'aglio con olio. aggiungere le zucchine, un pizzico di sale grosso e lasciarle cuocere a recipiente coperto fino a farle leggermente intenerire.



5. mettere in cottura la pasta in abbondante acqua bollente salata.

6. nel frattempo che la pasta cuoce preparare la salsa : mettere in una casseruola l'olio con l'aglio e lasciarlo appassire dolcemente. togliere l'aglio, aggiungere i gamberi e lasciarli rosolare bene a fiamma vivace.



## Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

---

7. Aggiungere le zucchine bagnare con poco fumetto e lasciare insaporire il tutto per qualche minuto. Unire anche i pistilli di zafferano sciolti in poco fumetto.



7. scolare la pasta al dente e saltarla con la salsa. terminare con prezzemolo tritato e servire.



A. Solillo