



Fusilli zucchini e gamberi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - gamberetti - zucchini - cipolla - pasta secca

Fusilli o altra pasta di vostro gusto 500 g.

1)- 3 o 4 zucchini medie
- 1/2 cipolla bianca affettata sottile
- 2 cucchiaini di olio e.v.o.
- una noce di burro
- sale

2)- gamberetti sgusciati 350/400 g.
- un goccio di olio e.v.o.
- un goccio di vino bianco
- sale

3)- panna 200ml (facoltativa)

Mettere l'acqua per la pasta a bollire.

1) In una padella mettere olio, burro, cipolla e zucchini tagliate a rondelle piuttosto sottili, sale e cuocere a fuoco medio/basso finché morbide e leggermente dorate.

2) In un'altra padella mettere l'olio, scaldare e a fuoco vivace, aggiungere i gamberetti, regolare di sale e aggiungere un goccio di vino bianco, lasciar evaporare il vino rigirando bene i gamberi. Il tutto in pochi minuti altrimenti i gamberi induriscono.

3) Unire i gamberi alle zucchini e, a piacere, (ma secondo me lega bene) unire la panna, rimettere sul fuoco giusto il tempo di amalgamare gli ingredienti. Se il tutto dovesse risultare troppo asciutto, aggiungere qualche cucchiainata di acqua di cottura della pasta.

Cuocere la pasta, scolarla, condirla con il sugo di zucchini e gamberi e Buon Appetito!

variante proposta da ziabally

io l'ho modificata in questo modo ma essenzialmente è la stessa!
ho fatto saltare in tre cotture separatamente con dell'olio le zucchini; i pomodorini piccoli tagliati a spicchi (io ho aggiunto qui dell'aglio) ed i gamberetti che poi ho fatto sfumare con il vino. Ho cotto le orecchiette in acqua salata e poi ho assemblato il tutto con l'aggiunta di un filo d'olio.