

Pennette gamberetti, zucchine e zafferano

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 30 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 618 Kcal

Ingredienti:

- 400 g pennette
- 300 g zucchine
- 2 sp aglio fresco
- 1 bs zafferano
- 200 ml panna da cucina
- q.b. prezzemolo . fresco
- 200 ml brodo di dado
- 250 ml vino bianco
- 25 ml olio di oliva extravergine
- 300 g gamberetti surgelati
- q.b. pepe nero



Preparazione

Soffriggete in un tegame l'aglio con un paio di cucchiaini di olio extra-vergine di oliva. Quando sarà ben d'orato toglierlo e aggiungere i gamberetti sgusciati (anche surgelati), fateli asciugare qualche istante e poi unite il vino bianco.

Una volta evaporato, aggiungete le zucchine a rondelle e lo zafferano (preventivamente sciolto in un poco di brodo di pesce).

Salate e fate appassire leggermente le zucchine, bagnandole con il brodo di pesce e facendo attenzione a non farle cuocere troppo, in modo da evitare che si spappolino; qualche istante prima di spegnere il fuoco aggiungete la panna e il prezzemolo tritato fine, facendo addensare leggermente il condimento. Nel frattempo cuocete al dente la pasta, scolatele e fatele saltare insieme nel tegame con gli altri ingredienti, aggiustando di pepe secondo i gusti.