



Tagliatelle gamberi zucchine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250-300 G DI TAGLIATELLE

16 GAMBERETTI FRESCHI,

350 G DI ZUCCHINE,

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA,

½ BICCHIERE DI VINO BIANCO,

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO,

2 SPICCHI D'AGLIO,

1 POMODORO MATURO,

TIMO, SALE & PEPE Q.B.

In una padella con dell'olio fate soffriggere l'aglio schiacciato e i gamberetti puliti. Fate rosolare per alcuni minuti e unite il prezzemolo tritato. Sfumate con il vino bianco.

Aggiungete le zucchine tagliate a rondelle e la polpa del pomodoro maturo. Fate cuocere per alcuni minuti e aggiungete il timo fresco. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e saltatele in padella con un filo d'olio crudo.