
Spaghetti saltati con gamberi

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto estivo con polpa di gamberi e brunoise di zucchine cotte e crude. Dal blog [La piccola casa](#)

Giovedì sera mia cognata ci ha detto che l'indomani sarebbe venuta a cena nella piccola casa con il suo fidanzato... così la Fra è stata assalita dal solito dilemma: e ora cosa prepari? Ho aperto il cassetto del freezer e mi son subito balzati agli occhi dei gamberi surgelati, poi dato che in frigo c'erano degli zucchini (o si dice zucchine?) ho pensato di cucinare una bella pasta con gamberi e zucchine, un abbinamento che trovo sempre molto azzeccato! Il piatto è riuscito perfettamente e la cognata col suo ragazzo hanno molto gradito il sapore delicato e leggero per questa pasta estiva.

Ingredienti (x 4 persone) 320 grammi di spaghetti 600 grammi di gamberi 2 grossi zucchini 1 spicchio d'aglio fresco Olio extravergine di oliva mezzo bicchiere di vino bianco un bicchierino di whisky sale & pepe Scongela i gamberi, tenerne da parte una dozzina e sgusciare i rimanenti, quindi tritarli con un coltello su un tagliere. Lavare gli zucchini e tagliarli a brunoise (piccoli cubetti), scaldare 4 cucchiai d'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungere quindi i gamberi interi, cuocere per alcuni minuti e levare i gamberi mettendoli da parte. Aggiungere in padella tre quarti dei cubetti di zucchini e cuocere per 5 minuti a fiamma bassa, bagnare col vino e far evaporare. A questo punto aggiungere la polpa di gamberi, due pizzichi di sale e una spolverata di pepe, cuocere per alcuni minuti, aggiungere il bicchierino di whisky e cuocere per altri due minuti. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare gli spaghetti e saltarli nella padella aggiungendo anche i rimanenti zucchini e la dozzina di gamberi. Servire ovviamente in piatti piani e buon appetito. Dal blog [La piccola casa](#)