

Paccheri con zucchini e gamberetti



Oggi Frasincucina propone dei paccheri con zucchini e gamberetti, un primo piatto cremoso, gustoso e invitante.

In questa ricetta la cottura della pasta viene fatta in due tempi, la prima con la normale bollitura e la seconda direttamente nel condimento. In questo modo i paccheri risultano molto più saporiti.

Ingredienti per 2 persone

220 g di paccheri
250 g di gamberetti freschi
500 g di zucchini
1/4 cipolla fresca
olio
pepe
sale
vino bianco
latte q.b.

Lavare le zucchini, eliminare le estremità e tagliarle, tutte tranne due, a dadini molto piccoli.

Affettare le altre due zucchini con un mandolina.

Sminuzzare la cipolla fresca e cuocerla in una padella

molto capiente con un filo d'olio e un pochino di acqua. Dopo qualche minuto aggiungere le zucchine tagliate a dadini, salare e cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.



In un'altra padella cuocere le zucchine tagliate a fettine aggiungendo un filo d'olio fino a che iniziano a dorare. Togliere dal fuoco e tenere da parte.



Lavare i gamberetti sotto l'acqua corrente, e pulirne circa 3/4 eliminando la testa, la coda e la buccia esterna. Lasciare gli altri interni.

Non appena le zucchine a dadini sono pronte toglierle dal fuoco e nella stessa padella mettere i gamberi, olio, pepe e un po' di vino bianco.

Cuocere per circa 10 minuti.



FruLLare metà delle zucchine a dadini in un mixer aggiungendo un po' di latte per rendere il composto più cremoso.



Aggiungere ai gamberi in cottura le zucchine e lasciare sul fuoco ancora 5/7 minuti.

Togliere in condimento dalla padella e tenerlo da parte.

Sempre nella stessa padella ora mettere la crema di zucchine e scaldare a fuoco lento.

Cuocere i paccheri e scolarli molto al dente conservando una tazza dell'acqua di cottura.

Trasferire i paccheri nella padella con la crema di zucchine, aggiungere l'acqua tenuta da parte e continuare la cottura in padella come se fosse un risotto.

A cottura quasi ultimata aggiungere le zucchine e i gamberetti.



Saltare ancora qualche minuto e servire aggiungendo come decorazione le zucchine tagliate a fettine tenute da parte.

Buon appetito!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

