

TROFIE GAMBERETTI E ZUCCHINE

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- grammi 400 di Trofie
- 3 zucchine verdi
- 250 grammi di gamberetti sgusciati
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 ciuffetto di prezzemolo

PREPARAZIONE

- In una padella abbastanza grande, in modo che possa contenere anche la pasta, mettete l'olio, l'aglio, le zucchine tagliate a fettine e fateli soffriggere per qualche minuto
- Aggiungete i gamberetti, salate, pepate e fate cuocere il tutto per una decina di minuti;
- A cottura ultimata aggiungete il prezzemolo tritato finemente
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate la pasta al dente, scolatela, fatela saltare in padella e servitela ben calda.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)

