

SALSA GAMBERETTI E ZUCCHINE

Salsa preparata dall'amico Pippo, rapida e gustosa come sempre

Ingredienti: 200 gr di gamberetti, 1 zuccina, 1/2 cipolla, prezzemolo tritato fresco, panna fresca q.b. sale e pepe q.b.

Preparazione:

- 1) soffriggere la cipolla con l'olio extravergine d'oliva
- 2) aggiungere i gamberetti e la zuccina lasciare cucinare per 5 minuti
- 3) aggiungere il prezzemolo e la panna e lasciare addensare per un paio di minuti ancora
- 4) lasciare raffreddare un attimo e passare al mixer poi devi prendere il fuoco e aggiustare di sale e pepe al gusto.

Nota personale:

Se faccio la pasta:

Io aggiungo i pomodorini tagliati a metà e passati al forno, con olio EVO, sale grosso, e semi di finocchietto o origano; per 35/40 minuti, a 100 gradi.

