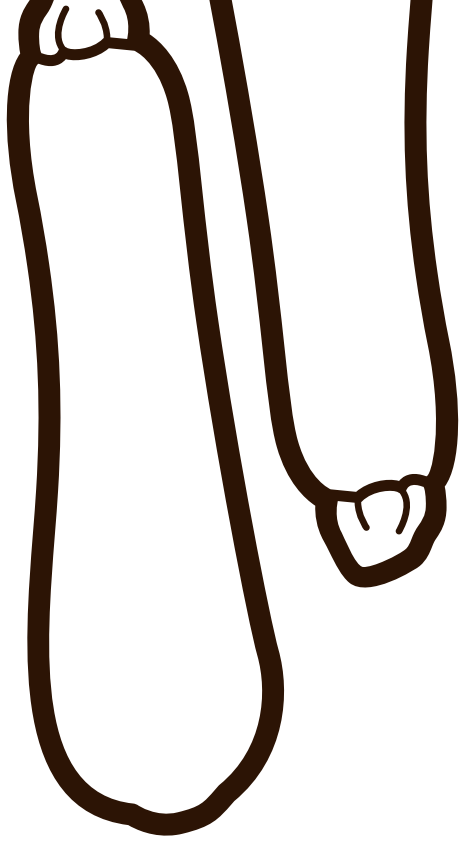




Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di zucchine
Mangiatutto
50 g di gamberetti puliti
100 g di pomodorini
1 spicchio d'aglio
½ limone
Olio
Basilico
Peperoncino
Sale
Pepe

Spaghetti di zucchine ai gamberetti

Marina i gamberetti per 10 minuti con un cucchiaino d'olio, uno spicchio d'aglio tritato finemente, sale, peperoncino e la scorza di mezzo limone. Scalda l'olio in una padella. Fai saltare a fuoco vivo gli spaghetti di zucchine per 2 minuti. Aggiungi il sale e pepe e tieni da parte.

Nella stessa padella, fai saltare i gamberetti per qualche minuto e tieni da parte. Spadella i pomodorini tagliati a metà. Una volta rosolati, deglassa con succo di limone e due cucchiaini d'acqua. Versa tutti gli ingredienti in padella e servi.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.