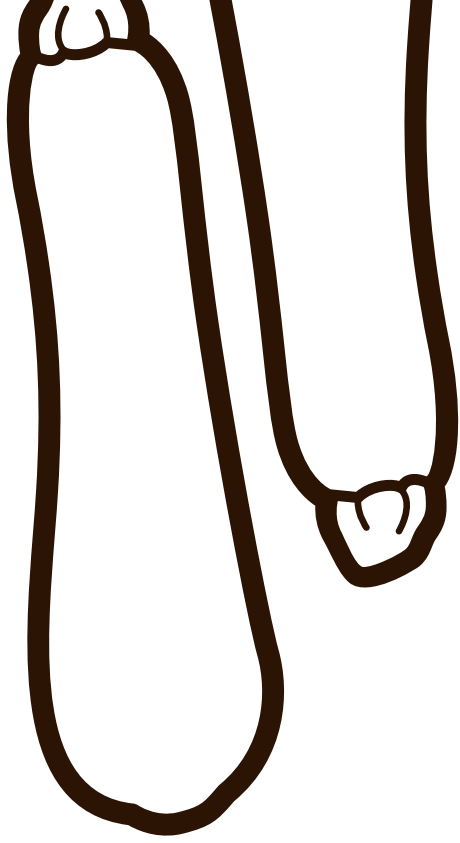




Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di zucchine
Mangiatutto
20 gamberetti crudi sgusciati ed eviscerati
125 g pomodori ciliegini
3 spicchi d'aglio
½ limone non trattato
2 cucchiai d'acqua
Olio extravergine di oliva
Basilico
Peperoncino
Sale
Pepe

Spaghetti di zucchine, gamberetti e aglio

Lascia marinare i gamberetti per dieci minuti in due cucchiai d'olio, uno spicchio d'aglio tritato finemente, sale, peperoncino e la scorza di mezzo limone. Lava gli spaghetti di zucchine. Rosola in padella con olio due spicchi d'aglio tritati finemente, e salta a fuoco vivo gli spaghetti di zucchine per due minuti. Aggiungi sale, pepe e metti da parte. Nella stessa padella, fai saltare i gamberetti per qualche minuto e metti da parte.

Aggiungi olio (se necessario) e spadella i pomodori ciliegini tagliati a metà. Una volta rosolati, deglassa con il succo di limone e due cucchiai d'acqua. Riponi il composto nella padella e scalda velocemente. Cospargi con qualche foglia di basilico prima di servire.

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.