

Garganelli con pesto di zucchine e gamberetti

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa



I garganelli con pesto di zucchine e gamberetti sono un primo piatto appetitoso, veloce da preparare e dal sapore fresco ideale per la stagione estiva.

La pasta viene condita con un delicato pesto fatto con mandorle, basilico, pinoli e zucchine e arricchita da saporiti gamberetti saltati in padella.

Una squisita e leggera variazione del perfetto binomio gamberetti e zucchine, ottima sia per il pranzo che per la cena.

Ingredienti per il pesto di zucchine

>> Basilico

10 gr



>> Pinoli

30 gr



>> Mandorle

10 gr



>> Sale

q.b.



>> Olio di oliva

extravergine q.b.



>> Zucchine

2 circa 200gr



>> Parmigiano Reggiano

grattugiato 30 gr



Per i gamberetti saltati

>> Aglio

2 spicchi



>> Olio di oliva

extravergine q.b.



>> Gamberi

gamberetti sgusciati 200 gr



>> Sale

q.b.



Per la pasta

>> Pasta

Garganelli 400 gr



Preparazione



Per preparare i garganelli con pesto di zucchine e gamberetti iniziate dal pesto. Lavate le zucchine, privatele delle estremità e, con l'aiuto di una grattugia, sminuzzatele (1). Ponete le zucchine grattugiate in un colino e salatele leggermente, così che perdano il liquido in eccesso (2). Nel frattempo mettete nel mixer le foglie di basilico, le mandorle (3),





i pinoli (4), l'olio extravergine (5) e il parmigiano grattugiato. Frullate il tutto e aggiungete un filo d'olio e un pizzico di sale, secondo i vostri gusti (6).



Unite le zucchine, prive della loro parte liquida, al composto (7) insieme ad un altro filo d'olio (8) e completate il pesto con un ultimo giro di lame. Il pesto dovrà risultare morbido e omogeneo (9).



Passate ai gamberetti: prendete una padella antiaderente, versateci dell'olio extravergine e rosolate i 2 spicchi d'aglio (10). Non appena l'olio sarà caldo aggiungete i gamberetti (11), salate e fate saltare per 5 minuti fino a che non avranno formato una crosticina croccante all'esterno (12).



Fate bollire l'acqua per la pasta, salatela e cuocete i garganelli per circa 7 minuti, scolandoli molto al dente (13) per poter poi terminare la cottura in padella insieme ai gamberetti. Tenete da parte un paio di mestoli di acqua di cottura e trasferite i garganelli nella padella dove avete cotto i gamberetti (14). Fate cuocere insieme per un minuto, aggiungendo l'acqua di cottura e infine unite, a fuoco spento, il pesto di zucchine (15). Amalgamate bene la pasta con il pesto e servitela ben calda.