



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Penne gamberetti e zucchini

Ingredienti (per 4 persone)

- 320 gr penne rigate
- ½ cipolla
- 1 zucchini
- 350 gr circa di gamberetti freschi o surgelati
- 1 bicchierino di vodka secca
- 1 busta di panna da cucina (facoltativa)

Procedimento

1. In una padella ben capiente soffriggere la cipolla tagliata sottile, aggiungere la zucchini tagliata e lasciare insaporire per qualche minuto. Se c'è bisogno aggiungere un po' d'acqua calda.
2. Quando la zucchini è quasi giunta a cottura aggiungere i gamberetti. Aggiustare di sale.
3. Al momento che i gamberetti avranno raggiunto il color bianco sfumare con la vodka.
4. Nel frattempo cuocere la pasta per il tempo indicato nella confezione.
5. Scolare le penne al dente e passarle nella padella dove avete preparato il sugo, aggiungere la panna.
6. Servire calde.

