



ALLES FISCH

SPAGHETTI DI ZUCCHINE CON GAMBERI, PEPERONCINO E LIMONE

Ingredienti

- Per 2 persone:
- 2 grandi zucchine
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 6 gamberoni crudi, sgusciati e puliti
- 1 spicchio d'aglio tritato finemente
- 1 cucchiaino di scorza di limone finemente grattugiata
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso tritato finemente (rimuovi i semi rimossi se non desideri la pasta troppo piccante)
- 2 cucchiaini di succo di limone
- una piccola manciata di rucola
- 60 g parmigiano grattugiato (opzionale)
- sale marino e pepe nero appena macinato

Per fare gli spaghetti di zucchine, utilizza un spiraliser o se preferisci degli spaghetti o tagliatelle che catturano più i sapori, tagliale a mano. In ogni caso fai quello che ti è più comodo, puoi anche prepararli prima e lasciare in frigo tutto il giorno fino al momento di cucinarli.

Porta una grande pentola di acqua a ebollizione.

Cuoci le tagliatelle di zucchine per 1 minuto quindi rimuovi e scola bene.

Scalda l'olio in una grande padella a fuoco medio, aggiungi i gamberi, aglio, scorza di limone e peperoncino e cuoci fino a quando i gamberi cominciano a cambiare colore.

Aggiungi gli spaghetti di zucchine scolati e mescola per unire, aggiungi il succo di limone, rucola, parmigiano grattugiato e un bel pizzico di sale e pepe, quindi servi subito.

Copiato

da: <https://fitinhub.com/2016/07/01/spaghetti-di-zucchine-con-gamberi-peperoncino-e-limone/>

