

Linguine gamberetti, zucchine e zafferano

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Bassa	

Le linguine con gamberetti, zucchine e zafferano sono un primo piatto dal sapore fresco, e risulta particolarmente pratico e veloce da preparare.

Questa pietanza unisce la freschezza di due ingredienti molto diversi tra loro, ma che ben si combinano: le zucchine e i gamberetti.

Aromatizzate dallo zafferano e legate dalla panna, le linguine così preparate sono ideali anche nelle fresche serate estive; il tocco di giallo dato dallo zafferano, dà una particolare nota di calore e allegria alle linguine.



Ingredienti

» Brodo di pesce 200 ml	» Prezzemolo 1 ciuffo
» Gamberi e Gamberetti 300 gr	» Scalogno 1 tritato
» Olio extravergine d'oliva 2 cucchiari	» Vino bianco 1 bicchiere
» Panna 200 ml	» Zafferano 1 bustina
» Pasta linguine 350 gr	» Zucchine 300 gr
» Pepe q.b.	

Preparazione



Soffriggete in un tegame lo scalogno tritato con un paio di cucchiari di olio extra-vergine di oliva (1). Quando lo scalogno sarà appassito aggiungere i gamberetti sgrassati (2) (anche surgelati), fateli asciugare qualche istante e poi unite il vino bianco (3);



una volta evaporato, aggiungete le zucchine a rondelle (4) e lo zafferano (5-6) (preventivamente sciolto in un poco di brodo di pesce).



Salate e fate appassire leggermente le zucchine, bagnandole con il brodo di pesce e facendo attenzione a non farle cuocere troppo, in modo da evitare che si spappolino; qualche istante prima di spegnere il fuoco aggiungete la panna (7) e il prezzemolo tritato fine (8), facendo addensare leggermente il condimento. Nel frattempo cuocete al dente le linguine, scolatele e fatele saltare insieme nel tegame con gli altri ingredienti (9), aggiustando di pepe secondo i gusti.

Consiglio



Per dare un ulteriore **tocco di freschezza** alle linguine gamberetti, zucchine e zafferano, potete guarnire il piatto utilizzando una fetta di zuccina infilzata con un ciuffetto di **prezzemolo riccio**.
Se avete preso dei **gamberetti freschi** e li avete puliti voi, potete usare i **gusci e le teste** per preparare il **brodo di pesce** ; in questo caso mettete il tutto nell'acqua e fate bollire con gli altri ingredienti (verdure e aromi) il tempo necessario **per insaporirlo** , e prima di unirlo alle zucchine **filtratelo** con un colino a maglie strette.

Curiosità

I **gamberetti** sono un ingrediente utilizzato molto spesso per **preparazioni estive o afrodisiache** ; il sapore dolce e salato allo stesso tempo ne consente l'utilizzo in moltissimi piatti.
In questo caso l' **accoppiamento con le zucchine** , generalmente dal sapore non troppo deciso, crea un piatto **decisamente singolare, saporito e allo stesso tempo delicato**.

