

Pasta zucca e gamberetti "thai style"



Per  

Ingredienti

180 gr di pasta (calamarata)
1 fetta di zucca da 300 gr
20 gamberetti o 10 gamberi freschi
200 ml di latte di cocco
1 pezzetto di zenzero
1 ciuffo di prezzemolo
2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
1 pizzico di peperoncino (facoltativo)
sale e pepe

Procedimento

Pulire i gamberetti e tenere da parte. Tagliare la zucca a dadini, metterla in una pentola con l'olio, lo zenzero e con un mestolo di acqua, coprire con il coperchio e cuocere per 15 minuti. Aggiungere alla zucca, nel momento in cui calate la pasta, il latte di cocco e i gamberetti e lasciare cuocere senza coperchio. Aggiustare di sale e mettere il peperoncino se gradito. Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Scolare la pasta 3 minuti prima del tempo riportato sulla confezione e ripassarla in padella con il condimento alla zucca. Cuocere per 3 minuti a fuoco vivo, dopodiché spolverate con del pepe nero e del prezzemolo tritato e servire subito.