

INSALATA DI FESTONATI E GAMBERETTI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- burro (60g)
- zucchine
- basilico
- ricotta di pecora (250g)
- pepe bianco
- 3 pomodori
- Gamberi Sgusciati Findus (400g)
- Pasta tipo festonati (350g)

Come si prepara

Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla e raffreddarla sotto un getto di acqua fredda.

Trasferire la pasta in un'insalatiera e condirla con poco olio.

Schiacciare la ricotta con una forchetta e tagliate l'erba cipollina.

In una padella sciogliere il burro, unire le zucchine tagliate a rondelle e cuocere a fuoco vivace per 10 minuti.

In un'altra pentola far saltare i gamberetti con poco olio per 5 minuti, aggiustare di sale e togliere dal fuoco.

Aggiungere le zucchine alla pasta, unire anche i gamberetti e mescolare bene.

Unire infine la ricotta, i pomodori lavati e tagliati a spicchi e terminare con una spolverata di pepe e qualche foglia di basilico.

Difficoltà: 1

Tempo: 40

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale



Valore energetico	128 kcal 536 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pesce, estate, new, pasta fredda