

STRACCETTI MARE E MONTI



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- cipolla
- prezzemolo
- zucchine
- gamberetti (500gr)
- carne (400gr)
- panna da cucina

Come si prepara

In una padella versare olio d'oliva e fare soffriggere la cipolla versare le zucchine precedentemente tagliate finemente a spicchi e lasciare cuocere per 15 minuti circa.

Pulire i gamberetti e sbollentarli in acqua salata per 5 minuti.

Aggiungerli alle zucchine e amalgamare con un cucchiaino di panna.

Aggiungere acqua di cottura e lasciare evaporare.

Scolare la pasta e farla amalgamare con il sugo per 5 minuti.

Servirla con prezzemolo tagliato finemente e se volete del formaggio.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

secondo, carne, straccetti, straccetti mare e monti

