



Pasta mista con verdure e gamberetti



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pasta mista con verdure e gamberetti

Pasta di varie forme

Preparazione	10 min
Cottura	20 min
Tempo totale	30 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: pasta, pesce

Difficoltà: facile

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 173kcal

Ingredienti

- 400 g pasta mista
- 200 g gamberetti (code)
- 2 zucchine
- 2 cipolle rosse
- 2 patate
- 1 spicchio aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe

Istruzioni

1. Per prima cosa pulisci i gamberetti togliendo loro il carapace e il filamento nero. In una padella adeguata fai soffriggere, in due cucchiari di olio, lo spicchio d'aglio, aggiungi le zucchine e le cipolle tagliate a dadini, regola di sale, pepe e cuoci 15-20 minuti a fuoco basso.
2. Passato il tempo aggiungi i gamberetti e porta a cottura. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta con le patate tagliate a tocchetti, scola il tutto e condisci con il sugo preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 173kcal

Buon appetito...

PIATTO SEMPLICE MA GUSTOSO, VELOCE DA PREPARARE E BUONO DA MANGIARE.

Ugo Picia

[Read More](#)
