

Cuori con zucchine e gamberetti alla menta



Anche se con un giorno di ritardo, non poteva mancare la mia ricetta di San Valentino... Vabbè, giusto perchè la pasta è a forma di cuore, altrimenti sarebbe un normale piatto di pasta ☐

Ecco come l'ho preparata...

Ingredienti:

- Pasta di semola di grano duro
- Zucchina
- Gamberetti sgusciati
- Menta piperita
- Cipollotto
- Olio
- Sale
- Peperoncino
- Filetto di alici sott'olio

Procedimento:



Laviamo e affettiamo la zucchina e il cipollotto, e facciamo saltare in padella con l'olio e il filetto d'acciuga; per far cuocere le zucchine, aggiungiamo un mezzo mestolo d'acqua. A metà cottura aggiungiamo i gamberetti e qualche fogliolina spezzettata a mano di menta

piperita, copriamo e facciamo andare.

Intanto cuociamo la pasta in acqua bollente, tirandola su molto al dente, perchè va saltata in padella con il condimento.

Serviamo con un ciuffetto di menta a guarnire.

Buon San Valentino o San Faustino, fate voi! ☐