



LINGUINE PEZZULLO CON GAMBERI BIANCHI E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

350 g di linguine Pezzullo
150 g di zucchini (solo parte verde)
250 g gamberi bianchi puliti
Aglione, sale e peperoncino q.b.
Olio extra vergine d'oliva

Per guarnire

Prezzemolo fritto
Falde di pomodoro

Procedimento

Pulite e sgusciate i gamberi, tagliateli in maniera tale da ottenerne una tartarare e conditeli con olio, sale e pepe.
Tagliate la parte verde delle zucchini alla julienne, spadellatela con l'olio e uno spicchio d'aglio. Cucinate le linguine.
Preparate un fondo con aglio, olio e prezzemolo ed, infine, aggiungete le zucchini. Condite il tutto con sale quanto basta.
Spadellate la pasta con questo condimento.
Impiattate le linguine a forma di nido, sopra adagiate la tartarare di gamberi e guarnite il piatto con le falde di pomodoro e le foglie di prezzemolo.

