



# *I primi piatti tradizionali*

FARFALLE CON GAMBERI E ZUCCHINE



## ***Ingredienti***

500 g DI FARFALLE  
.....  
250 g DI ZUCCHINE  
.....  
2 SPICCHI DI AGLIO  
BIANCO PIACENTINO  
.....  
250 g DI GAMBERI  
FRESCHI  
.....  
OLIO E SALE q.b.

## ***Procedimento***

- Fate rosolare gli spicchi di Aglio Bianco Piacentino in abbondante olio. Aggiungete le zucchine tagliate a fettine sottili, il sale e fate cuocere a fuoco basso;
- pulite i gamberi eliminando le teste e aggiungeteli al soffritto; fate cuocere a fuoco vivo per circa 5-10 minuti;
- procedete con la cottura della pasta e scolatela ancora al dente, tenendo da parte un po' d'acqua di cottura. Unitela al condimento insieme alle zucchine e ai gamberi;
- nel caso in cui la pasta risultasse troppo asciutta, aggiungete un po' d'acqua di cottura.