



## Le ricette di Luca



---

### FUSILLI ROSAVERDE

#### Ingredienti:

350 gr di pasta  
300 di zucchine  
300 di code di gambero  
1 cipolla  
1 scalogno  
prezzemolo tritato q.b.  
sale pepe q.b.  
vino bianco

Lavare e pulire le zucchine, tagliarle a rondelle o a striscioline (a voi la scelta). Pulire le code di gambero dal guscio e dal budellino nero, lavarle e asciugarle.

Preparare il trito di cipolla e scalogno, far soffriggere in una padella, appena bionda unire le zucchine e lasciare rosolare rigirandole.

Aggiungere 2 cucchiaini d'acqua e continuare la cottura per 5 minuti, aggiungere i gamberi, irrorare con il vino bianco cuocere per altri 5 minuti, salare pepare e ultimare la cottura per 3 minuti.

Nel frattempo far cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, scolarla al dente e condirla con il composto preparato.

Servire e prima cospargere di prezzemolo tritato.