

SPAGHETTI CON GAMBERETTI E FIORI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 12 gamberetti,
- 6 fiori di zucca,
- 1 scalogno,
- 2 zucchine,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 bicchierino di vermouth bianco,
- brodo vegetale,
- sale,
- pepe.

In un tegame fate imbiondire lo scalogno finemente affettato in due cucchiaini d'olio.

Unitevi le zucchine tagliate a rondelle, fate rosolare, bagnate con mezzo bicchierino di vermouth.

In abbondante acqua salata lessate gli spaghetti, scolateli al dente, passateli nella padella con le zucchine.

Lessate nel brodo vegetale, per due minuti, i gamberetti, uniteli agli spaghetti; aggiungete i fiori di zucca tagliati a listarelle, salate e pepate.

Fate insaporire qualche minuto e servite.