

Mezzepenne zucchine e gamberetti



Questo è un piatto che si prepara facilmente e rapidamente; e, se si hanno in casa tutti gli ingredienti, è anche un piatto dell'ultimo momento.

Per esempio se capita qualcuno all'improvviso o se una chiacchierata si è prolungata fino all'ora di cena!

Certo se si usano i gamberetti surgelati bisogna averli pronti rapidamente (ma c'è il trucco).

A seconda dell'umore io preparo questo piatto in due modi:

ora descrivo per prima la maniera più rapida e che richiede il minimo di attrezzi e poi, nei suggerimenti e con altre foto, la versione più *complessa*; ma anche con uno splendido d'effetto visivo!

Gli ingredienti non cambiano e sono questi:

mezzepenne	gr	150
zucchina	gr	200
gamberi medi	gr	200
olio		QB
spicchio aglio	pz	1
pomodorini	pz	6
timo o mentuccia		Ad Lib
concentrato pomodoro (facoltativo)	ct	1/2
fumetto di pesce	ct	2
olio EVO per la padella		QB
olio EVO per condire (facoltativo)		Ad Lib
prezzemolo tritato		Ad Lib
basilico (facoltativo)		Ad Lib

PREPARAZIONE:

Lavare e affettare a spicchi i pomodorini (se molto piccoli anche solo tagliati a metà);

Lavare le zucchine e tagliarle a bastoncini (l'ideale sarebbe delle dimensioni dei gamberetti - e delle mezze penne). Sciogliere in poca acqua tiepida il fumetto di pesce eventualmente insaporito col concentrato di pomodoro (facoltativo). Intanto pesare la pasta e mettere la pentola sul fuoco. Attenzione: se i gamberetti sono appena usciti dal freezer, metterli in un colino e immergerli molto brevemente nell'acqua che si sta scaldando: si scongeleranno immediatamente. Se si trattasse di gamberetti freschi crudi (grigi) ma già puliti, immergerli nell'acqua finché non diventano rossi (o rosa o arancio a seconda del gamberetto).

Al momento di salare e gettare la pasta (che cuocerà in circa 8' / 10') insaporire dell'aglio in padella con l'olio (se si ama molto l'aglio invece di uno spicchio intero appena schiacciato da togliere si può passare l'aglio nello spremiaglio o tritarlo finissimo e lasciarlo in padella. Far saltare le zucchine poco più di un minuto condendo col timo o la mentuccia, aggiungere i gamberi, farli saltare con la verdura e condire col fumetto di pesce sciolto in poca acqua tiepida insieme al concentrato di pomodoro (facoltativo).

Scolare la pasta e mescolarla in padella aggiungendo i pomodorini a spicchi (se si preferiscono i pomodori un po' più cotti, aggiungerli poco prima della pasta per farli saltare col resto).

Condire il tutto con abbondante prezzemolo tritato e portare in tavola. Volendo aggiungere prima di servire delle foglie di basilico spezzettate a mano.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Un'aggiunta di olio EVO dopo aver tolto la pentola dal fuoco non stona assolutamente.
- In sostituzione del fumetto di pesce si può utilizzare un'acciuga dissalata o addirittura una sott'olio. Fare attenzione però, in quest'ultimo caso, ad aggiustare di sale: l'acciuga sott'olio è meno salata di quella sotto sale o del fumetto di pesce.
- E qui segue la variante a questa ricetta:



Le zucchine andranno tagliate a fiammifero (a mano, con tanta pazienza, oppure con una buona mandolina o con l'apposito accessorio del robot da cucina - anche i più piccoli di solito l'hanno, lo stesso che si usa per le carote da insalata).

Pochissimi minuti prima di scolare la pasta, insaporire i gamberetti in padella con l'aglio e olio e poi col fumetto di pesce e, meno di due minuti prima di scolare e aggiungere la pasta, alzare la fiamma, spostare i gamberetti verso i bordi e far saltare le zucchine rapidamente aggiungendo timo o mentuccia. Attenzione, le zucchine devono diventare croccanti ma non devono cominciare a cedere liquido!