Pappardelle di Sven con gamberi e salsa di pomodoro

ingredienten voor 2 Persone

300 g di	pappardelle
1	zucchino
250 g di	mozzarella
1	Elvea Basilico pastasaus
	parmigiano
	pepe
	sale

Preparazione

1. Tagliare la zucchina verticalmente in quattro e poi a julienne.

2. Friggere la zucchina in un wok o in una grande padella con dell'olio d'oliva e non dimenticare di condire con un po' di sale e pepe.

3. Scaldare la salsa per la pasta ELVEA con il basilico in una padella separata.

4. Cuocere le pappardelle fresche al dente in abbondante acqua.

5. Mescolare la pasta cotta con le zucchine e il sugo di pasta al basilico e tenere in caldo per un po'.

5. Aggiungere le palline di mozzarella. Alla fine, aggiungere i gamberi.

7. Finite con del parmigiano fresco grattugiato. Buon appetito!

Recept info: Would Be Chef