

Pasta met garnalen

Ristorante Bagni Mane Imperia

Benodigdheden:

- ❖ 2 mini courgettes
- ❖ 1 lente ui
- ❖ Olijfolie
- ❖ 250 gamba's
- ❖ 250 gram honing tomaatjes
- ❖ Verse basilicum
- ❖ Italiaanse kruiden mix aglio, olio, peperoncino
- ❖ 4 ons pasta (linguine nr7)



Bereidingswijze:

- ❖ Schil de courgettes en snijdt ze in plakjes. Snijdt de uitjes in ringetjes.
- ❖ Marineer eerst de courgettes en dan de garnalen met een mengsel van olie en de Italiaanse kruiden, aglio oglio en peperoncino.
- ❖ Grill de courgette en daarna de garnalen terwijl de pasta kookt.
- ❖ Giet de pasta af en gooi deze over in een grote koekenpan of wok met een klein beetje olie, vermeng deze dan met de door midden gesneden honing tomaatjes en courgette en garnalen, dit even laten doorstrekken en goed verwarmen, dan de basilicum erdoor en de ringetjes lente uit eroverheen.

