



Elvea, festa all'italiana

Pappardelle di Sven con gamberi e salsa di pomodoro



ingredienten voor 2 Persone

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

Preparazione

1. Tagliare la zucchini verticalmente in quattro e poi a julienne.
2. Friggere la zucchini 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 zucchini 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. Finito con del parmigiano fresco grattugiato. Buon appetito!

