



FARFALLE

con gambas y calabacín

Ingredientes (para 3 personas):

- 300 gr de farfalles
- 250 gr de gambas
- 1 calabacín grande
- 2 dientes de ajo
- 1/2 vaso de vino blanco
- parmesano

Preparación:

Picamos los ajos y los sofreimos ligeramente en una sartén con aceite, añadimos las gambas peladas y cocinamos hasta que cambien de color. Añadimos el calabacín troceado a dados, salpimentamos y salteamos hasta que se haga.

Incorporamos el medio vaso de vino y cocinamos medio tapado hasta que casi se evapore.

Cocemos la pasta. La añadimos a nuestra salsa y añadimos parmesano a nuestro gusto hasta que se funda.

[Conlaszarpasenlamasa](#)