

ΤΟΡΤΕΛΛΙΝΙ ΜΕ ΡΟΚΑ, ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΟΥΖΟ



- 500 γραμ. Τορτελλίνι Pimo Gusto με τυρί
- 2 κολοκυθάκια κομμένα σε φέτες
- 100 γραμ. ρόκα ψιλοκομμένη
- 3 κουταλιές σούπας βούτυρο
- 500 γραμ. γαρίδες μέτριες
- ½ ποτήρι κρασιού ούζο
- 2 φλιτζάνια κρέμα γάλακτος
- Πιπέρι χονδρό από το Μύλο
- 1 μπωλ τριμμένη παρμεζάνα
- αλάτι

Βράζουμε τις γαρίδες και τις καθαρίζουμε. Σοτάrouμε στο βούτυρο τα κολοκύθια επί 5', προσθέτουμε τις γαρίδες και μετά το ούζο. Χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε να βράσουν 5'. Προσθέτουμε την κρέμα και μόλις πάρει 1-2 ελαφριές βράσεις, το βγάζουμε από την φωτιά. Βράζουμε τα τορτελλίνι, τα σουρώνουμε και τα περιχύουμε με την σάλτσα, προσθέτουμε την ρόκα και την παρμεζάνα, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε αμέσως.