

Garganelli Romagnoli

Πέννες

(με Κολοκύθια σε σάλτσα Θαλασσινών)

Υλικά (για 4 άτομα)

| | |
|----------|---|
| 500 γρμ. | Garganelli Romagnoli “Canuti”, |
| 300 γρμ. | Κολοκυθάκια, |
| 400 γρμ. | Σάλτσα Θαλασσινών (Sugo Pescatore – MENU) |
| 300 γρμ. | Σάλτσα “Napoliten” (Pomodorina – MENU) |
| | Ελαιόλαδο Extra - Vergine |

Ετοιμασία :

Σωτάrouμε με το λάδι τα κολοκύθια, αφού προηγουμένως τα έχουμε κόψει σε κύβους ή σε λεπτές λωρίδες.

Προσθέτουμε στη συνέχεια την σάλτσα θαλασσινών και την σάλτσα Napoliten και τα αφήνουμε για λίγα λεπτά να βράσουν ανακατεύοντάς τα.

Βράζουμε τα Garganelli σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε μέσα στο τηγάνι μαζί με την σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει.