

# Gamberi Alla Soia

Portare una pentola d'acqua non salata a bollore, spegnere, tuffarvi gli spaghetti di soia, girare con una forchetta, coprire, dopo 5 minuti scolare passando un attimo sotto l'acqua fredda. Soffriggere dolcemente in olio buono lo scalogno tritato con il peperoncino in un padellone. Aggiungere il peperone rosso e la zucchina tagliati a bastoncini di 1/2 cm, coprire e far andare a fuoco medio/vivo. Dopo 5 minuti aggiungere le code di gambero gi? sgusciate e far andare qualche altro minuto scoperto a fuoco vivo, rigirando finch? le bestiole si arrossano. A questo punto aggiungere gli spaghetti di soia scolati, mescolare bene il tutto e innaffiare col tamari.

## Ingredienti

1 Pacchetto Pasta Tipo Spaghetti Di Soia (pacchetti Da 100 G)  
1 Peperoncino Piccante  
400 G Code Di Gamberi  
2 Zucchine  
1 Peperone Rosso  
2 Scalogni  
Tamari (salsa Di Soia)

## Note

Preparazione: 15 minuti.