

Spaghettoni alla Croata

Ingredienti :

Spaghettoni, zucchina, code di gamberi, timo

Preparazione :

- In un tegame mettere un po' d'olio, tagliare a fettine le zucchine e fare rosolare.
- A metà cottura aggiungere il timo fresco e le code di gamberi.
- Allungare con un po' d'acqua di cottura e lasciare cuocere per pochi minuti.
- Correggere di sale.
- A cottura al dente degli spaghettoni, unirli al sugo e fare saltare.

n.b. Il nome si riferisce al fatto che li mangiavo spesso, con o senza gamberi, su una barca a vela a spasso per le coste Dalmate. Le code di gambero possono essere sostituite con vantaggio dalle uova dei ricci di mare appena pescati. Il timo lo si trova spontaneo sulle isolette dalmate (ma anche dall'ortolano !).

