



## Filotea Paccheri grano duro

con gamberetti e zucchine



320 gr. filotea  
Paccheri grano duro  
2 courgettes  
200 g gepelde garnalen  
2 theelepels kurkuma  
1 sjalot  
3 eetlepels verse roomkaas  
Zout  
extra vierge olijfolie  
verse bieslook

De garnalen schoonmaken en 2 minuten blancheren  
Hak de sjalot fijn en snijdt de gewassen courgettes in blokjes  
Bak de sjalot en courgettes in olijfolie gedurende enkele minuten.  
Voeg 1/2 glas water met de kurkuma toe, laat 6 minuten koken  
Voeg nu de geblancheerde garnalen toe, laat nog 2 minuten koken.  
Voeg de roomkaas en een beetje water toe om de saus vloeibaar te houden  
Kook de paccheri in ruim water met zout  
Giet de paccheri af en meng met saus  
Dresseer op een bord  
versier met bieslook ringen