

Andiamo a vedere insieme, quelli che sono i tre **primi di pesce** che hanno ottenuto sino ad oggi maggiore approvazione ☐

Poche chiacchiere ed andiamo dritti al sodo.

Ovviamente, per ognuno dei tre piatti che seguono, potete cliccare sulla foto per scoprire la ricetta!

Spaghetti gamberi e zucchine alla maniera di Cannavacciuolo



In prima posizione troviamo questi superbi **spaghetti con gamberi e zucchini** dello **Chef Antonino Cannavacciuolo**.

Una ricetta in cui tutto il sapore del mare si va a forgiare con un tocco di delicatezza offerto da Madre Natura.

Una combinazione di sapori che vi travolgerà.

Pasta con calamari, gamberi e verdure



In seconda posizione troviamo questa **pasta con calamari, gamberi e verdure**.

Un sapore complessivamente soffice ma profondamente intenso, saprà conquistarvi sotto ogni aspetto.

Carbonara di mare secondo Cannavacciuolo



Ancora una volta sul podio lo **Chef Antonino Cannavacciuolo**.

I **sapori** che compongono questa **ricetta** hanno la capacità di andare a **creare un connubio favoloso**, in grado di rendere questo piatto, qualcosa di **assolutamente straordinario**!

Se questo articolo vi è piaciuto, **condividetelo sui vostri Social** preferiti utilizzando i pulsanti presenti nella pagina ☐

Cercate idee pratiche per un menù speciale? [Qui ne troverete ben 5 di menù](#), ognuno accuratamente selezionato ☐

Volete ottenere ancora di più da Luciana in Cucina? [Scoprite come!](#)

Come sempre, grazie e alla prossima ☐

Luciana

Altro da Luciana In Cucina



Spaghetti con stracciatella e fiori di zuccina



Pasta con calamari gamberi e verdure



Trucioli Marchesi a colori



Crema di ceci e polpo croccante al passion fruit



Gnocchi blu, gamberi in oliocottura con emulsione ...



Gnocchi al baccalà con vongole veraci