

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Calamaratacon..... i calamari!!!!
Un formato di pasta buonissimo !!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Pasta formato calamarata - 200 g
- calamari freschi - 2 o 3
- pomodorini - 12
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - alcune foglie
- peperoncino - 1 o più a piacere
- olio - q.b.
- un po' di pelati passati
- qualche cucchiaino di vino

Preparazione

La bellezza di questo piatto è... che la pasta sembra i calamari e i calamari sembrano la pasta! Se non trovate questo formato di pasta potete utilizzare le mezze penne o gli spaghetti! Prima di tutto pulite i calamari e tagliateli a rondelle come se doveste friggerli. In una padella capiente versate un giro d'olio e lo fate scaldare con uno spicchio d'aglio, (tagliato sottile o intero come preferite) e con il peperoncino. Aggiungete i pomodorini tagliati a spicchietti e fate rosolare a fiamma alta. Aggiungete i calamari e li fate rosolare per pochi minuti. Aggiungete il vino e velocemente fate sfumare. Salate, pepate e versate i pelati passati o schiacciati. Fate cuocere dopo aver aggiunto un pizzico di zucchero per togliere l'acidità ai pelati. Dopo aver cotto la pasta la versate nella padella e la fate ben bene amalgamare. Prima di servire aggiungere del prezzemolo tritato fresco! Facile e veloceda fare quando aspettate che l'acqua bolla e cuocia la pasta!!!

