



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CALAMARATA A MODO MIO

lacucinadinannina.blogspot.it



Ingredienti per 5 persone:

500 g di pasta tipo calamarata
300 ml di panna per cucina
200 g di pomodorini (anche in scatola ma senza il liquido)
4 cucchiari di Olio Extravergine di Oliva Dante
un po' di cipolla grattugiata
5 calamari piccoli o 3 medi
prezzemolo facoltativo
sale q.b.
peperoncino tritato

Preparazione:

Per prima cosa pulire i calamari e tagliarli a rondelle, le alette laterali a strisce e il pezzo dei tentacoli o lo lasciate intero o lo tagliate a metà. Fate soffriggere in una padella grande (per potervi mantecare la pasta dentro), la cipolla grattugiata con l'olio. Aggiungete i calamari tagliati, fate insaporire un poco, mettete i pomodorini e fate cuocere 10 minuti circa. Mentre cuoce la pasta, aggiungete la panna ai calamari e fate cuocere 5 minuti circa. Qualche minuto prima della fine della cottura della pasta, scolatela conservando un po' d'acqua di cottura, che vi servirà nel caso in cui il sugo si dovesse asciugare troppo durante la mantecatura. Mettete la pasta nella padella e terminate la cottura nel sugo aggiungendo un po' d'acqua di cottura della pasta. Servite decorando con i pezzi di calamaro e se vi piace del prezzemolo tritato e un pizzico di peperoncino tritato.

