



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

BUCATINI DI GRAGNANO CON CALAMARETTI, PESCE SPADA, POMODORO E OLIVE NERE

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

160 g bucatini
4 calamaretti piccoli freschi
1/2 fetta pesce spada fresco
6 olive nere
2 bicchieri passata di pomodoro bio
2 spicchi d'aglio bio
2 cucchiari Olio Extravergine d'Oliva Dante
vino bianco, sale, peperoncino q.b.

Preparazione:

Pulite i calamaretti e togliete la pelle al pesce spada. Tagliate quest'ultimo a cubetti di medie dimensioni e a rondelle i calamaretti. In una pentola capiente mettete l'aglio tritato, il peperoncino e l'olio evo. Fate dorare l'aglio a fiamma bassa, quindi unite il pesce e fate rosolare. Sfumate col vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete ora la passata di pomodoro, le olive nere snocciolate e regolate di sale, pepe e coprite con un coperchio. Continuate la cottura del pesce a fiamma bassa per un massimo di 15 minuti. Togliete quindi dal fuoco e lasciate al caldo. Nel frattempo cuocete la pasta secondo le vostre abitudini e scolatela al dente. Mantecate con il sugo di pesce e servite ben calda.

