



CALAMARATA CON POMODORINI

blog.giallozafferano.it/uovazuccheroefarina/



Ingredienti:

500 g di calamarata
700 g di calamari
5 acciughe sottosale
300 g di pomodorini a grappolo
2 spicchi d'aglio
origano
una noce di burro
Olio Extravergine d'Oлива (io ho usato Olio Dante)
mezzo bicchiere di vino bianco
un pezzetto di peperoncino
prezzemolo tritato
sale
aceto bianco (per lavare le acciughe)

Preparazione:

Pulire bene i calamari; eliminare le interiora e mettere da parte le alette e i ciuffetti. Tagliare il resto ad anelli e metterli da parte. Mettere le alette e i ciuffetti in una tazza e coprirli con olio d'oliva affinché non secchino troppo. Scottare i pomodorini, spellarli e tagliarli a spicchi avendo cura di eliminare i semi. Dissalare le acciughe e lavarle in una soluzione di acqua e aceto bianco, quindi togliere loro la lisca. In un padellino mettere una noce di burro e i filetti di acciughe e tenerle sul fuoco a fiamma bassissima per farle sciogliere; a questo punto aggiungere le alette e i ciuffetti insieme all'olio di conservazione e farli cuocere a fiamma bassa per qualche minuto. In una padella che possa poi contenere la pasta mettere qualche cucchiaino di olio, il pezzetto di peperoncino tritato e gli spicchi d'aglio sbucciati; farli rosolare quindi toglierli e versare la dadolata di pomodoro. Farli cuocere per un paio di minuti quindi aggiungere i calamari già tagliati; alzare la fiamma, sfumare con vino bianco quindi abbassare nuovamente la fiamma e lasciarli cuocere per una decina di minuti. Regolare di sale. Verso fine cottura aggiungere le alette e i tentacoli tenuti da parte insieme a tutto il condimento. Una volta pronto il tutto spegnere la fiamma e insaporire con origano. Nel frattempo cuocere la calamarata in abbondante acqua bollente; scolarla bene al dente e passarla direttamente nella padella contenente il pesce. Amalgamare il tutto a fiamma media



aiutandosi eventualmente con qualche cucchiaino di acqua di cottura, spolverizzare con prezzemolo tritato e servire subito in tavola.