

PRIMI PIATTI

Anelli con sugo di calamari, cozze e gallinelle.

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g cozze
400 g gallinelle
250 g passata pomodoro
1 calamaro
150 anelli
1 bicchiere vino bianco secco
1 scalogno
1 spicchio aglio
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
peperoncino

PREPARAZIONE

1 Pulite le cozze e mettetele ad aprire in padella.



2 Tagliate ad anelli i calamari, sguosciate le cozze e riducete a tranci le gallinelle.



3 Tritate il prezzemolo, affettate sottili aglio e scalogno e soffriggete.



- 4 Mettete l'olio, l'aglio, il prezzemolo, lo scalogno, il peperoncino secco sminuzzato in padella, fate insaporire e successivamente aggiungete i calamari e fateli cuocere per 5-6 minuti.



5 Unite i tranci di gallinella e le cozze, sfumate il vino ed aggiungete il pomodoro.

Aggiustate di sale.



- 6 Chiudete con il coperchio e continuate la cottura per 15-20 minuti, nel frattempo cuocete la pasta.



- 7 Quando i calamari risultano teneri toglieteli dalla padella con le cozze, passate al passaverdure il sugo e i tranci di gallinella in modo da ottenere una salsa densa e priva di spine.



8 Fate restringere il sugo al quale aggiungerete le cozze e il calamaro.



9 Condite la pasta ed amalgamate.



10 Servite con abbondante prezzemolo tritato.



Vino consigliato: Corvo Colomba Platino

NOTE