

PRIMI PIATTI

Calamarata con pomodorini confit, zucchine e calamari

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 calamari piccoli
220 g di pasta CALAMARATA
pomodorini pachino a piacere
1 zuccina
sale
zucchero
olio
aglio
peperoncino
vino bianco.

PREPARAZIONE



- 2 Iniziamo dai pomodorini confit, io ho fatto così, ho preso i pomodorini li ho tagliati a metà e privati dei semi, disposti in una teglia su carta da forno e conditi con peperoncino, circa 2 cucchiaini di zucchero e una presa di sale fino.



- 3 Infornare per circa 45 minuti a 180°

A questo punto pulire i calamari.



- 4 Tagliateli a rondelle non troppo sottili devono confondersi con il formato della pasta quindi considerate che in cottura restringono un po'.



- 5 Scaldate uno spicchio d'aglio schiacciato in abbondante olio, lasciate soffriggere un po' e aggiungete le rotelle di calamari,.



6 Lasciate andare sfumando con vino bianco. quando avranno raggiunto una cottura quasi completa, aggiungete la zucchina fatta a mezzesfondelle e qualche pomodorino crudo tagliato a metà.

Salate, mettete del peperoncino eventualmente sfumate con altro vino bianco.

Cosa importantissima la cottura delle zucchine secondo me dev'essere molto rapida e a fuoco molto alto, devono rimanere belle croccanti anche se cotte.

A questo punto aggiungete i confit con il sughetto che hanno rilasciato e girate facendo molta attenzione a non romperli, io ne ho lasciato da parte qualcuno per la decorazione.



7 Cuocete in abbondante acqua salata la Calamarata scolatela al dente e fate finire la cottura saltandola in padella con i calamari.

