

PRIMI PIATTI

Fettuccine calamari e vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Fettuccine calamari e vongole: un primo piatto di pesce gustoso e leggero. Non crediate che per preparare questo piatto serva chissà quale scienza! Tutt'altro! Basta seguire le indicazioni date nel video, tra le quali l'uso del liquido di cottura delle vongole ben filtrato, e vedrete che riuscirete a stupirvi di voi stessi!

Un piatto ben equilibrato sia nei sapori che nell'apporto di nutrienti, perfetto anche per le occasioni più importanti per "impressionare" i vostri amici o familiari.

Se amate questi ingredienti provate a fare anche i calamari in tegame: buonissimi!

INGREDIENTI

FETTUCCINE FRESCHE 600 gr

VONGOLE 300 gr

CALAMARO 300 gr

POMODORINI PELATI TORPEDINI 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

PEPERONCINI PICCANTI facoltativo - 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

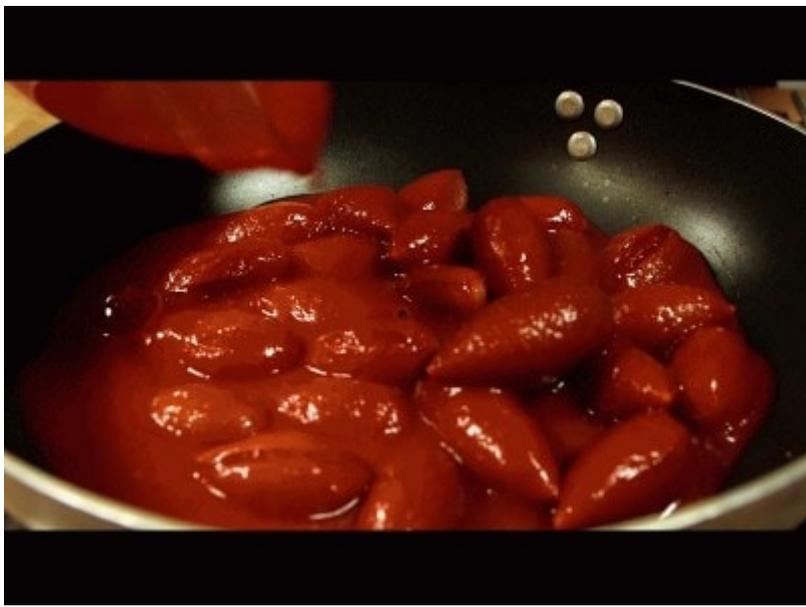
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le fettuccine calamari e vongole, per prima cosa scaldate un giro d'olio in una padella ed unitevi i pomodorini pelati della varietà Torpedino.





- 2 Iniziate a schiacciarli per ridurli in una purea grossolana, quindi frullateli per rendere il sugo più liscio.



- 3 Tritate finemente gli spicchi d'aglio con il prezzemolo ed unite il trito aromatico alla padella con il sugo.



4 Lasciate restringere il sugo a fuoco moderato.

Aggiungete, successivamente, i ciuffi dei calamari e le teste tagliate ad anelli.



5 Scaldare in un'altra padella un giro d'olio, unite le vongole e fatele aprire a padella coperta.



6 Quando saranno tutte ben aperte, prelevatele dalla padella con un cucchiaio forato e trasferitele in una ciotola.



7 Unite alle vongole anche il sughetto di cottura ben filtrato.



8 Trasferite le vongole con tutto il loro sughetto nel sugo di pomodori e calamari.



9 Lasciate insaporire bene il sugo, nel frattempo stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile.



10 Distribuite delle foglie di prezzemolo sulla sfoglia, coprire con un'altra sfoglia e passare il tutto nella sfogliatrice fino a raggiungere lo spessore desiderato.





- 11 Arrotolare la sfoglia aromatizzata al prezzemolo e tagliarla in fette regolari per ottenere delle fettuccine.



- 12 Portate a bollire una pentola d'acqua salata, aggiungetevi un filo d'olio d'oliva, tuffatevi la pasta e fatela cuocere per un paio di minuti.



13 Scaldate il sugo in padella aggiustando di sale, unite la pasta cotta al dente, una spolverata di prezzemolo tritato e saltate il tutto.



14 Servite le fettuccine con un'ulteriore spolverata di prezzemolo tritato, una macinata di pepe e un giro d'olio a crudo.



CONSIGLIO

Avrei voglia di un primo con le vongole, ma questo è un po' troppo ricco, mi potete dare una ricetta più semplice tipo gli spaghetti con le vongole?

Certo! Sicuramente anche gli [spaghetti con le vongole](#) sono un primo piatto molto molto gustoso e velocissimo da preparare. Prova anche la variante [con vongole e gamberetti!](#)

Che altro tipo di pasta posso usare per questa ricetta?

Beh noi avevamo pensato che ci stesse proprio bene una pasta all'uovo lunga, magari preparata in casa, ma nulla ti vieta di usare della pasta di grano, purchè sia sempre di formato lungo.

