

PRIMI PIATTI

Fusilli con calamaretti piccanti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se cercate la ricetta per fare un primo piatto saporito e gustoso, perfetto per chi vuole portare a tavola una portata di mare che abbia un tocco in più, dovete assolutamente provare la ricetta dei fusilli con calamaretti al peperoncino, un piatto semplice e generoso, dall'ottimo sapore che amarete sin dal primo assaggio. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta. Se cercate anche un secondo piatto che sia perfetto nell'abbinamento, vi proponiamo i [calamari con patate](#), davvero ottimi!

INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr
CALAMARETTI 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIVE NERE 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
POMODORI CILIEGINI 10
PREZZEMOLO 1 ciuffo
MENTA 1 rametto
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite e tagliate a fettine i calamaretti.

In una pentola versate dell'olio extravergine d'oliva e rosolatevi l'aglio tagliato a fettine sottili e il peperoncino sbriciolato quindi aggiungetevi i calamaretti.



2 Rosolate senza far bruciare, versate il vino bianco e fatelo sfumare.



3 A questo punto aggiungete la metà del trito di prezzemolo e menta con i pomodorini.

Aggiustate di sale e, dopo 10 minuti, aggiungete le olive snocciate; allungate con l'acqua

di cottura, se necessario, e cuocete per circa 10 minuti ancora.



- 4 Cuocete la pasta e, una volta scolata, saltatela nella padella del sughetto dei calamari; spegnete il fuoco e cospargete col restante trito di menta e prezzemolo prima di servire.