

PRIMI PIATTI

Linguine ai calamaretti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g calamaretti
400 g linguine
200 ml vino bianco secco
200 ml acqua
100 ml olio
1 cucchiaio aglio tritato
prezzemolo
peperoncino
2 cucchiari cipolla a cubetti
pepe
sale

PREPARAZIONE

1 Scongellate i calamaretti, lavateli ed asciugateli.

Fate soffriggere il prezzemolo con l' aglio, la cipolla ed il peperoncino in 4 cucchiai d' olio.

Unite i calamaretti e fatele rosolare per 4-5 minuti, rigirandoli spesso.

Salate, pepate, coprite e cuocete a fiamma bassa per 20 minuti.

Versate il vino bianco, l'acqua e continuate la cottura per 20 minuti tenendo il fuoco basso.

Cuocete le linguine in abbondante acqua salata, scolatele leggermente al dente, versatele nella padella contenente i calamaretti e fatele saltare per un minuto su fuoco vivace.

ricetta fornita da ricette e dintorni

NOTE