

PRIMI PIATTI

Mezze maniche con fagioli e calamari

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Mezze maniche con fagioli e calamari, ovvero un mare e monti un po' rivisitato dove a rappresentare i monti (o meglio la terra) ci sono i fagioli e i calamari, invece, per la parte di mare. Ovviamente per la realizzazione di questo piatto servono dei calamari freschissimi e dai fagioli cannellini anche già cotti purché di primissima qualità. Un piatto unico per le occasioni speciali e per impressionare i vostri ospiti.

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr
CALAMARO 400 gr
FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 200 gr
POMODORO PELATO 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Scaldate un fondo d'olio con due spicchi d'aglio sbucciati in una padella.



2 Nel frattempo tagliate i ciuffi di calamari.



3 Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite i ciuffi di calamaro e fateli rosolare a fuoco vivace.



4 Affettate le teste di calamaro ad anelli.



5 Aggiungete i pomodori pelati in padella, quindi unite anche gli anelli di calamaro.



6 Nel frattempo, portate a bollire una pentola d'acqua, salatela e tuffate la pasta.



- 7 Togliete l'aglio ed unite i fagioli cannellini già cotti alla padella e lasciate insaporire il tutto ammorbidendo il sugo con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.





8 Scolate la pasta al dente e trasferitela in padella con il sugo, saltate per condire alla perfezione.



9 Aggiungete in padella del prezzemolo fresco tritato.



10 Servite le mezze maniche con altro prezzemolo tritato ed un giro d'olio a crudo.