

PRIMI PIATTI

Pasta con calamari e gamberi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PASSATA DI POMODORO 500 gr
PASTA formato caserecce - 400 gr
CALAMARI 400 gr
GAMBERI 200 gr
VINO BIANCO 80 ml
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

La **pasta con calamari e gamberi** è un [primo piatto](#) gustoso e profumato, perfetto per chi ama i sapori di mare. La combinazione di calamari e gamberi crea un condimento cremoso e avvolgente, arricchito da vino bianco e passata di pomodoro. Ideale per una cena raffinata o un pranzo conviviale.

COME FARE LA PASTA CON CALAMARI E GAMBERI

1 Per preparare la pasta con calamari e gamberi per prima cosa pulisci i calamari: sciacquali

bene sotto l'acqua corrente, rimuovi le interiora ed elimina la pelle. Una volta puliti tagliali ad anelli e lascia intere le teste. In una padella scalda l'olio con l'aglio e il peperoncino.



- 2 Aggiungi i calamari e falli rosolare. Successivamente sfuma con un bicchiere di vino bianco e, quando l'alcol sarà evaporato, aggiungi la passata di pomodoro. Copri con coperchio e continua la cottura per 35/40 minuti aggiungendo un bicchiere di acqua calda per non far stringere troppo il sugo.





- 3** Trascorso il tempo di cottura dei calamari, aggiungi i gamberi (ripuliti da teste, interiora e carapace) e falli cuocere per non oltre 5 minuti regolando di sale. Nel frattempo cuoci la pasta e una volta pronta scola direttamente nella padella con il sugo.



- 4** Aggiungi il prezzemolo fresco, mescola, impiatta e servi la pasta con calamari e gamberi ben calda.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa calamari freschi o surgelati, purché ben puliti e asciugati.

Non cuocere troppo i gamberi per evitare che diventino gommosi: bastano pochi minuti.

Se avanza del sugo, conservalo in frigo e utilizzalo il giorno dopo per condire bruschette o come base per una zuppa.

Per un gusto più intenso, aggiungi un po' di peperoncino fresco al soffritto.

COME CONSERVARE LA PASTA CON CALAMARI E GAMBERI

La **pasta con calamari e gamberi** è migliore se consumata subito, ma può essere conservata in frigorifero per un massimo di 1 giorno, chiusa in un contenitore ermetico. Non adatta al congelamento, poiché i frutti di mare potrebbero perdere consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Spaghetti allo scoglio](#) – un classico della cucina di mare, ricco e saporito.

[Spaghetti ai frutti di mare](#) – con vongole, cozze e pomodorini freschi.

[Spaghetti con le vongole](#) – profumati e delicati, perfetti per ogni occasione.

Risotto alla pescatora – cremoso e ricco, con un mix di pesce e crostacei.

Calamari ripieni al forno – morbidi e gustosi, con un ripieno saporito.