

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fagioli con calamari

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pasta e fagioli con calamari, l'avreste mai immaginato? Eppure i calamari ci stanno proprio bene! Il piatto rimane rustico e genuino ma l'aggiunta dei calamari lo rendono più complesso e meno monotono. Provate e se amate gli abbinamenti particolari che stanno benissimo con questo tipo di legume, ecco per voi un'altra ricetta sfiziosa: con [tonno e cipollotto](#), buonissimo!

INGREDIENTI

DITALINI 200 gr
FAGIOLI BORLOTTI 800 gr
CALAMARO 800 gr
POMODORI CILIEGINI 200 gr
PEPERONCINI PICCANTI 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Realizzate un trito d'aglio e prezzemolo.



2 Mettete a scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola, quindi unite il trito aromatico e fatelo soffriggere.



3 Lavate un peperoncino, apritelo a metà, rimuovete i semi e unitelo al soffritto nella pentola.



- 4 Quando il soffritto avrà sprigionato tutto il suo aroma, unite anche i fagioli già cotti con un po' della loro acqua di cottura.



- 5 Frullate il resto dei fagioli ottenendo una purea omogenea.



6 Unite anch'essa alla pentola e lasciate insaporire.



7 Nel frattempo pulite i calamari e tagliate le teste ad anelli piuttosto sottili.



- 8 Controllate sempre il contenuto della pentola e aggiungete dell'acqua per mantenere la preparazione piuttosto brodosa.



- 9 Scaldate un giro d'olio in una padella e fatevi rosolare i calamari; salateli adeguatamente.



10 Una volta cotti e ben dorati, mettete gli anelli di calamaro da parte.



11 Allungate la minestra di fagioli con dell'acqua bollente.

Salate l'acqua messa a bollire e tuffatevi i ditalini portandoli a 3 minuti dalla cottura.



12 Trasferite la pasta nella minestra.



13 Unite anche i calamari messi da parte e fate cuocere per un paio di minuti, giusto il tempo d'insaporirsi.



14 Nel frattempo tritate poco prezzemolo fresco.

Spegnete il fuoco sotto la minestra, servitela bella calda nei piatti cospargendola di prezzemolo, irrorandola con un giro d'olio a crudo e con una spolverata di pepe nero.

