

PRIMI PIATTI

Spaghetti mari e monti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli spaghetti mari e monti sono un piatto presente in molte regioni italiane. Non è un piatto propriamente tradizionale ma trova moltissimi estimatori. In questa ricetta il mare, rappresentato dai calamari, incontrano la terra rappresentata dai funghi. Un incontro delizioso!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
CALAMARO 400 gr
POMODORI CILIEGINI 400 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
FUNGHI misti - 400 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREPARAZIONE

- 1 Eviscerate e lavate i calamari, riduceteli a pezzetti e soffriggeteli nell'olio con l'aglio ed i funghi mondati e lavati.



- 2 Sfumate col vino e quando sarà evaporato aggiungete i pomodorini tagliati in 4 pezzi e correggete di sale.



- 3 Lasciate cuocere il sugo per il tempo di cottura degli spaghetti, quindi saltate il tutto aggiungendo del prezzemolo e peperoncino.