

PRIMI PIATTI

Spaghettoni con calamari spillo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Gli spaghettoni con calamari spillo sono un primo piatto di mare davvero semplice e buono: i calamaretti sono una varietà più piccola dei calamari normali, che non devono essere confusi con i totani. La preparazione è veloce e i peperoncini verdi rendono questo primo coloratissimo e pittoresco, dandogli quell'aria da piatto mediterraneo che molti ristoranti stranieri stentano a replicare!

INGREDIENTI

SPAGHETTINI 400 gr
CALAMARETTI SPILLO 400 gr
PEPERONI FRIGGITELLI 2
VINO BIANCO 100 ml
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata; non appena l'acqua spicca bollore tuffatevi gli spaghetti.



- 2 Nel frattempo fate scaldare in una padella, preferibilmente di ferro, un bel giro d'olio ed uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato.

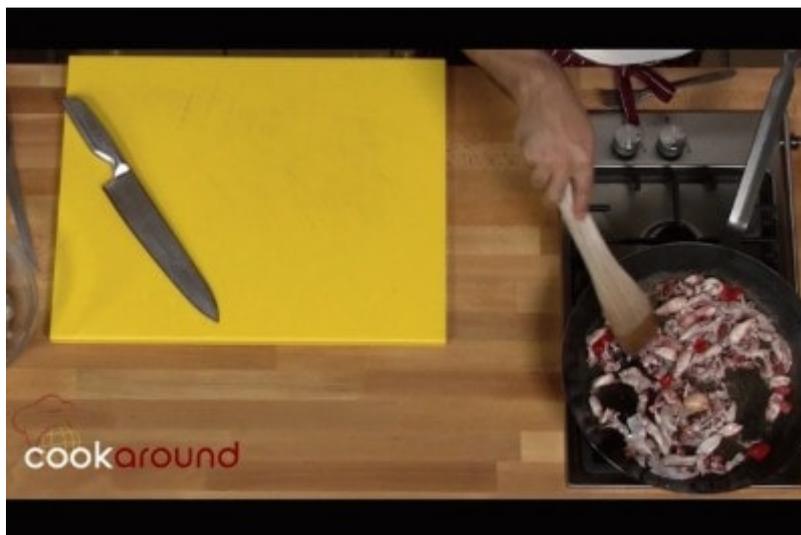
Non appena l'olio è ben caldo, unite alla padella i calamaretti spillo mantenendo la fiamma vivace.



- 3 Mentre i calamaretti rosolano, lavate e tagliate i pomodorini a cubettini ed unite anch'essi alla padella.



- 4 Affettate un peperoncino verde poco piccante ed unitelo alla padella.



- 5 Sfumate il sugo con poco vino facendolo evaporare completamente; salate adeguatamente.



6 Mentre la pasta termina di cuocere, tritate del prezzemolo fresco.

Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo ricordandovi di rimuovere prima l'aglio dalla padella.

Saltate velocemente la pasta con il sugo ed impiattate immediatamente.



7 Ultimate ciascun piatto con una bella spolverata di prezzemolo fresco tritato.



NOTE

Dalla nostra Cucina per Voci: "Il peperoncino può avere diverse forme (esistono peperoncini a forma di cono oppure a palla), diverse dimensioni (la lunghezza può variare da un paio di centimetri ad una dozzina), diversi colori (il colore varia dal verde a tutte le sfumature del rosso, includendo delle vie di mezzo, cioè peperoncini verdi striati di rosso o viceversa). Il peperoncino verde può essere piccante ma anche dolce, quello rosso è sempre piccante. I più piccanti sono quelli piccoli e rossi definiti diavolilli, che sono tanto famosi nella cucina calabrese. I peperoncini vengono raccolti in primavera e possono essere consumati freschi oppure possono essere essiccati o conservati sott'olio per averli a disposizione tutto l'anno."