

PRIMI PIATTI

Tagliatelle spillo e crema di piselli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Le tagliatelle sono avvolte da una crema di piselli ed insaporite da calamaretti spillo, può sembrare un abbinata curiosa ma il dolce dei piselli sta molto bene col sapore sapido e piccantino dei calamaretti saltati in padella.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche - 500 gr

CALAMARETTI SPILLO 400 gr

PISELLI 120 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

TIMO 1 rametto

VINO BIANCO ½ bicchieri

PEPERONCINI PICCANTI

PREZZEMOLO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate scaldare dell'olio e fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio tritato insieme al prezzemolo ed al peperoncino.

Aggiungete i calamaretti, precedentemente lavati e lasciateli soffriggere per 2 minuti a fiamma vivace.



2 Sfumate con il vino bianco e continuate la cottura per altri 3 minuti sempre a fiamma vivace.



3 A parte lessate i piselli in acqua salata per 5 minuti, scolateli e ripassateli in padella con l'olio, l'aglio intero e il rametto di timo; aggiungete un mestolo della loro acqua di cottura e lasciate insaporire per 2 minuti.



- 4 Frullate i piselli dopo aver eliminato l'aglio e il rametto di timo, fino ad ottenere una crema che aggiungerete alla padella con i calamaretti.



5 Lasciate insaporire il sugo per pochi minuti a fiamma bassa; regolate di sale.

A parte lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e trasferitele nella padella con il sugo.



6 Mantecate le tagliatelle con il sugo di calamaretti spillo.