

PRIMI PIATTI

# Tonnarelli calamari cozze e vongole

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I **tonnarelli calamari cozze e vongole** sono un piatto eccezionale, di quelli perfetti da portare a tavola in un giorno speciale. Un piatto di pasta che dà certamente tanta soddisfazione: i tonnarelli vengono avvolti da un sugo ricco di pesce e frutti di mare. Sostanzioso ma non pesante, ottimo primo per un pasto a base di pesce in cui si vuol fare centro al primo colpo. Provate questa ricetta che non è assolutamente difficile da realizzare, anzi seguendo i nostri consigli riuscirete senz'altro.

Se amate i mitili ecco per voi altre ricette con le cozze:

cozze in barchetta  
cozze alla marinara

## INGREDIENTI

TONNARELLI 480 gr  
CALAMARO (interi) - 1 kg  
COZZE 500 gr  
VONGOLE VERACI 500 gr  
PASSATA DI POMODORO 2 bicchieri  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
CIPOLLE 1 spicchio  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPERONCINI PICCANTI  
ACETO DI VINO BIANCO  
SALE  
PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare i tonnarelli calamari cozze e vongole, per prima cosa pulite i calamari e tagliateli a rondelle come per preparare la frittura.



- 2 In una casseruola versate abbondante olio e iniziate a far soffriggere uno spicchio d'aglio tagliato a grossi pezzi e il peperoncino.

Unite i calamari e iniziate la cottura a fiamma viva.



- 3 Quando i calamari sono belli bianchi (5 minuti circa) aggiungete la cipolla tritata finemente e subito dopo il vino bianco.



- 4 Fate sfumare il vino sempre con fiamma viva ed unite i 2 bicchieri di passata e un bicchiere d'acqua.



**5** Salate e lasciate consumare la salsa su fiamma bassa per 15 minuti.

Aggiungete 2 tappi d'aceto e lasciate insaporire per un altro minuto.



**6** In una padella rosolate l'aglio rimanente e il peperoncino tritati, aggiungete le cozze e le vongole, precedentemente pulite e lavate.



- 7 Lasciatele cuocere a fiamma media fino alla loro completa apertura, una volta pronte aggiungetele alla casseruola con i calamari e lasciate insaporire il tutto per ancora 5 minuti a fiamma bassa.



- 8 A parte lessate i tonnarelli, in abbondante acqua salata, scolateli al dente e mantecateli con la salsa ottenuta. Distribuite del prezzemolo tritato appena prima di servire i tonnarelli in tavola.



## CONSIGLIO

**Quale altro tipo di pasta posso usare?**

Questo sugo sta bene con la pasta lunga, anche con gli spaghetti andrà benissimo.

**Posso utilizzare le seppie al posto dei calamari?**

Certo, andrà benissimo!