

PRIMI PIATTI

Calamarata classica

di: *Antonella Vergari*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio



La Calamarata è un classico [primo piatto](#) della cucina tipica campana. Preparato con un formato particolare di pasta che ricorda appunto gli anelli di calamaro, fondamentali per questa pietanza. Per rendere questo piatto speciale si aggiungono pochi semplici ingredienti. Basteranno in aggiunta ai calamari solo un aglio aromatico, pomodori o pomodorini e la nota piacevolmente piccante del peperoncino. Semplicità e gusto, tradizione e genuinità per un piatto di pasta squisito e perfetto per ogni occasione.

Scopri altri primi piatti davvero gustosi di pasta corta:

[Calamarata alla spigola e pomodorini](#)

[Mezze maniche con fagioli e calamari](#)

INGREDIENTI

PASTA CALAMARATA 320 gr
CALAMARI FRESCHI puliti - 600 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 80 ml
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO TRITATO
POMODORI SAN MARZANO (oppure 400 g di pomodorini) - 700 gr
VINO BIANCO SECCO 120 ml
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e tagliare i pomodori a cubetti. Estrarre i tentacoli dal corpo del calamaro già pulito e tenerli da parte, quindi affettare il resto a rondelle, ottenendo i classici anelli.





2 Versare l'olio evo sul fondo di una padella alta o casseruola, quindi unire uno spicchio

d'aglio e un peperoncino diavolicchio. Appena inizia a soffriggere aggiungere i calamari, mescolando e facendoli ben insaporire.

Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare qualche minuto, e unire i pomodori.





3 Mescolare e aggiustare di sale. Cuocere con il coperchio per 8-10 minuti.

Nel frattempo pesare la pasta e cuocerla al dente, in abbondante acqua leggermente salata.





- 4 Scolare la pasta al dente all'interno della padella e terminare la cottura della calamarata per alcuni minuti mescolando spesso. Terminare con una ricca spolverata di prezzemolo fresco, e servire.



