

PRIMI PIATTI

Calamarata con polpo, 'nduja e stracciatella

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 15 MIN PER LA COTTURA DELLA PASTA



Vuoi preparare una pasta con pochissimi ingredienti e con un risultato più che sorprendente? La **calamarata** con polpo, 'nduja e stracciatella fa sicuramente per te.

Il sapore inconfondibile del polpo, unito alla spiccata piccantezza della 'nduja e alla cremosità della stracciatella, si sposa perfettamente con il formato di pasta della calamarata. Che sembra proprio fatto apposta per glassarsi perfettamente con la salsa e nascondere al suo interno pezzettini di polpo.

Una squisitezza!

L'idea di base è quella di cuocere il polpo nei suoi liquidi e utilizzare gli stessi proprio per creare la salsa, questo significa utilizzare al meglio gli ingredienti a disposizione e concentrare tutti i sapori in un singolo e super saporito piatto di pasta.

Se vuoi provare altre ricette di pasta semplici e gustose ti consigliamo:

[Spaghettoni cacio pepe con gamberi](#)

[Fusilloni alla siciliana](#)

[Spaghettoni con cozze e pomodorini](#)

INGREDIENTI

CALAMARATA 500 gr

POLPO 800 gr

NDUJA 40 gr

STRACCIATELLA 250 gr

PREZZEMOLO TRITATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Per preparare la calamarata con polpo, 'nduja e stracciatella comincia mettendo il polpo in un pentolino per farlo cuocere nella sua acqua. Copri con il coperchio e lascia cuocere 35/40 minuti a fuoco medio basso. Non serve aggiungere liquidi perché sarà il polpo a rilasciare quelli necessari per la cottura. Una volta cotto, trasferiscilo in una ciotola e lascialo raffreddare.

La sua acqua di cottura invece, falla stringere a fuoco medio almeno della metà.





- 2 Metti a cuocere la calamarata in acqua bollente e salata e intanto taglia il polpo. Dividilo a metà e toglì il becco. Separa i tentacoli e taglia tutto a rondelle di circa mezzo centimetro. Se vuoi, lascia qualche punta di tentacolo intera.





3 In una padella capiente, versa un filo d'olio e lascia rosolare il polpo qualche minuto.

Aggiungi la 'nduja e scioglila mescolando. Aggiungi anche l'acqua del polpo, che ti aiuterà a sciogliere la 'nduja e a creare la salsa per la pasta.





- 4 Lascia cuocere la salsa qualche minuto e poi quando la pasta è a cottura scolala e versala nella padella. Mescola per bene con un mestolo o saltando la pasta e poi puoi proseguire ad impiattare.





5 Impiatta su un piatto piano e aggiungi qualche cucchiata di stracciatella, una spolverata di prezzemolo tritato e la tua calamarata con polpo, 'nduja e stracciatella è pronta.



