

PRIMI PIATTI

Orecchiette con calamari e funghi champignon

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Orecchiette con calamari e funghi champignon: un primo piatto saporito e gustoso e per nula difficile da fare. La ricetta che qui vi proponiamo infatti vede l'abbinamento di ingredienti inusuali se messi insieme, ma che sono invece sorprendenti. Provate questa ricetta gustosa e vedrete che sapore! Altre [ricette coi funghi!](#)

INGREDIENTI

ORECCHIETTE 400 gr
CALAMARI 300 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO 1
RAMETTI DI TIMO 1
LIMONE scorza e succo - 1
CURCUMA FRESCA
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le orecchiette con calamari e funghi champignon: mettete a scaldare in una padella, un'abbondante giro d'olio extravergine d'oliva, profumate l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato lasciato in camicia, un pezzettino di peperoncino secco e un rametto di timo.





- 2 Mentre l'olio si stà profumando, affettate i funghi champignon a fette regolari e raccoglieteli in una scodella. Con una grattugia, grattugiate la scorza di un limone, poi ricavate il succo dal limone appena grattato e tenete il tutto da parte.





3 Quindi eliminate dall'olio caldo profumato, l'aglio, il peperoncino e il rametto di timo.





4 A questo punto trasferite i funghi champignon tagliati a fette nella padella con l'olio profumato e lasciate soffriggere per qualche istante.

Mentre i funghi si stanno soffriggendo, tagliate ad anellini abbastanza sottili, i calamari, che avrete accuratamente pulito in precedenza.



5 Versate nella padella con i funghi champignon il succo di limone e una parte della scorza grattugiata, poi aggiungete nella padella anche i calamari.



6 Regolate il tutto con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, fate insaporire bene il condimento, poi spegnete il fuoco.



- 7 Portate a bollire, in una capace pentola dell'acqua, salatela e mettete a cuocere le orecchiette.





- 8 Mentre le orecchiette sono in cottura, insaporite il condimento con una leggera grattugiata di radice di curcuma fresca, nel caso non riusciste a trovare la curcuma fresca, potete tranquillamente utilizzare quella in polvere, facendo attenzione a non esagerare.



- 9 Appena le orecchiette hanno raggiunto la cottura, scolatele direttamente nella padella insieme al condimento, aggiungete se necessario poca acqua di cottura della pasta, nel caso il condimento si fosse ristretto troppo.





10 Lasciate insaporire e fate mantecare a fiamma vivace le orecchiette con calamari e funghi champignon per qualche minuto. Servite e spolverate il piatto finito, con la rimanante scorza di limone grattugiata e, se gradite anche con una macinata di pepe nero.



