

PRIMI PIATTI

Pasta calamari e gamberi



La ricetta che andiamo a proporvi qui di seguito diventerà ne siamo certi un vostro asso nella manica. Con la pasta calamari e gamberi farete sicuramente un'ottima figura sia che vogliate sorprendere i vostri ospiti con un piatto di mare sia che vogliate cucinare per voi e per i vostri cari un primo buono e saporito.

L'abbinamento gamberi-calamari lo si ritrova spesso nelle portate di mare, anche all'interno di gustose insalate ma forse è con la pasta che se ne esaltano i sapori e i profumi. La ricetta che vi proponiamo è decisamente semplice e riuscirà anche chi non è molto esperto in cucina, ma vuole comunque realizzare un qualcosa di saporito con questi ingredienti.

Vi consigliamo di rivolgervi alla vostra pescheria di fiducia, in questo modo chi è più esperto potrà consigliarvi sulla freschezza e sulla qualità delle

materie prime. Ma qualora voleste destreggiarvi da soli tra i banchi del pesce, dovete sapere che i calamari devono avere carni turgide e colore vivo, così come i gamberi devono essere rosa brillante e non tendenti al grigio. Il loro profumo è anche molto indicativo, deve essere buono e ricordare quello del mare, se sentite scie strane come di ammoniaca desistete, piuttosto comprate un buon surgelato.

La pulizia di questi due ingredienti è semplice, anche qui potete farvi aiutare in pescheria, oppure provarci da soli. I calamari si eviscerano ruotando la testa e sfilando con delicatezza le sacche, mentre dai camberi bisogna eliminare l'intestino, che è posto sul dorso del crostaceo e che si toglie semplicemente usando uno stuzzicadenti.

Insomma solo la parte della pulizia è un po' noiosa, tolta quella, la strada è tutta in discesa!

Il segreto per far buona questa pasta con i calamari e i gamberi risiede nella cottura rapida dei calamari e rapidissima dei gamberi! Si fa un errore quando si cuoce tanto un mollusco come il calamaro perché le sue fibre diventano rigide e il risultato sarebbe gommoso se non duro addirittura. Quindi una ricetta di mare perfetta anche per chi non ha molto tempo da dedicare alla cucina. Provatela e ci darete ragione!

Se amate poi in modo particolare questi ingredienti vi consigliamo di realizzare anche queste altre ricette con i gamberi e i calamari:

[calamari in padella](#)

[calamari e piselli](#)

INGREDIENTI

CASERECCE 400 gr

CALAMARI 400 gr

GAMBERI 200 gr

AGLIO 1 spicchio

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PASSATA DI POMODORO 400 gr

VINO BIANCO 100 ml

SALE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della pasta calamari e gamberi per prima cosa in una padella o in tegame mettete un filo di olio extra vergine di oliva e in esso fate soffriggere per qualche minuto uno spicchio di aglio. Quando l'aglio sfrigola aggiungete i calamari puliti e tagliati a rondelle, quindi mettete anche del peperoncino rosso piccante e dopo qualche altro minuto versate passata di pomodoro o dei pomodori pelati frullati.







2 A questo punto potete andare a cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Noi abbiamo scelto un formato particolare che prende nomi diversi ma in genere si trova come "gemelli" ma voi potete ovviamente utilizzare quella che vi piace di più.





3 Nella padella in cui cuoce il sughetto con i calamari, che deve in realtà cuocere molto poco perché si corre il rischio di farli divenire gommosi e duri, aggiungete anche i gamberi puliti e sgusciati.

Anch'essi devono essere solo "scottati", stracuocerli sarebbe un grave errore.

Scolate a questo punto la pasta e trasferitela molto al dente direttamente nella pentola con il sugo.

Mescolate per far amalgamare i sapori e far penetrare il sugo nella pasta.





4 A questo punto siete pronti praticamente per portare a tavola questo piatto di pasta gamberi e calamari: impiattate, fate una spolverata di prezzemolo e servite.

Buon appetito!

