

PRIMI PIATTI

Pasta con calamari totani e moscardini

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La pasta con calamari totani e moscardini è un [primo piatto di mare](#) molto speciale!

La ricetta è perfetta per i pranzi della Domenica ma è talmente facile che puoi anche aver la scusa per cucinarla più spesso.

Il sugo che ti proponiamo oggi è un sugo di mare gustosissimo e cremoso proprio per il tipo di ingredienti con cui è composto.

Profumi intensi e sapori mediterranei si sprigioneranno ogni volta che porterai questo primo piatto in tavola, per la gioia dei tuoi ospiti.

Se la ricetta della pasta con calamari, totani e moscardini è di tuo gradimento, dovresti guardare anche queste altre ricette di primi piatti di mare:

[Rigatoni con guanciaie e gamberi](#)

[Pasta calamari e gamberi](#)

[linguine con gli scampi](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

MOSCARDINI 350 gr

CALAMARI 250 gr

TOTANO 150 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

PASSATA DI POMODORO 600 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare un buon piatto di pasta con il sugo di calamari, totani e moscardini: pulisci bene i calamari, i totani e i moscardini, poi, in una capiente casseruola, metti l'olio e gli spicchi d'aglio.





- 2 Fai rosolare a fuoco vivace per pochi secondi e poi aggiungi i calamari, i moscardini e i totani. Fai rosolare il tutto per un paio di minuti e poi sfuma con il vino bianco.



- 3 Una volta che il vino è ben sfumato aggiungi la passata di pomodoro e aggiusta di sale. Lascia cuocere per mezz'ora circa a fuoco basso e con la casseruola coperta.



- 4 Una volta che il sugo sarà pronto, cuoci la pasta in abbondante acqua salata, poi scolala al dente e condiscila con il sugo di pesce.

Noi abbiamo scelto degli spaghetti grossi che si sposano benissimo con il nostro ragù di pesce, puoi optare anche per delle penne corte o per la pasta calamarata.





5 Aggiungi del prezzemolo fresco tagliato finemente e manteca bene la pasta. Servi subito!



CONSIGLIO

Per un piatto dal sapore più deciso ti consiglio di usare l'aglio tritato e un pizzico di peperoncino extra piccante!