

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle con pomodorini e calamari

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio  
REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

CALAMARI FRESCHI 2  
POMODORINI 300 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
TAGLIATELLE ALL'UOVO secche - 400 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE a piacere -  
PREZZEMOLO TRITATO 1 ciuffo

Le tagliatelle con pomodorini e calamari sono un primo piatto a base di pesce fresco e che riporta subito all'estate, al mare e alle giornate spensierate. Queste tagliatelle le vedo bene su di una terrazza direttamente sul mare...fanno veramente venir voglia di vacanza!

Non sono poi così complicate da realizzare, basta avere dei calamari puliti, se dal pescivendolo anche meglio! e un po' di pazienza per la cottura del sugo che comunque è abbastanza veloce.

Un piatto da non farsi mai mancare nelle giornate estive!

# Preparazione

**1** Per preparare queste tagliatelle con pomodorini e calamari dovreste come prima cosa occuparvi dei calamari che dovranno essere puliti, se non lo sono già stati dal pescivendolo. Dovrete, quindi eliminare il contenuto delle sacche, eliminare la parte della testa attaccata ai tentacoli, togliere l'osso trasparente nelle sacche e il rostro in mezzo ai tentacoli.

Sciacquate tutto e i calamari sono pronti per essere utilizzati.

**2** Tagliate i tentacoli dei calamari a pezzetti e le sacche ad anelli.

**3** Lavate i pomodorini e divideteli a metà se sono piccoli, in quarti se sono più grandicelli.

Prendete una bella padella e fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete uno spicchio d'aglio e del peperoncino fresco (se volete). Aggiungete, quindi, i pomodorini.





4 Prendete una bella padella, possibilmente in ferro per una conduzione del calore più diretta e

fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete, quindi, il trito aromatico e fatelo soffriggere per un minutino.





- 5 Unite, quindi, solo i tentacoli dei calamari già preparati e messi da parte e lasciateli cuocere per circa 5 minuti a fiamma molto vivace.
  
- 6 Ora dovrete aggiungere anche le sacche tagliate ad anelli e mantenendo sempre il fuoco ad un'intensità elevata, dovrete cuocere per altri 3 minuti circa. Regolate, a questo punto, di sale.
  
- 7 Nel frattempo portate a bollire una pentola colma d'acqua, aggiungete il sale e tuffatevi le tagliatelle.
  
- 8 Quasi al termine del tempo di cottura delle tagliatelle, prelevate dalla pentola un mestolo d'acqua e unitela alla padella con il sugo per legarlo meglio.

Scolate la pasta e trasferite anch'essa in padella con il sugo per condirla alla perfezione.

- 9 Mescolate molto bene la pasta nel sugo, quindi impiattate guarnendo ciascun piatto con un pochino di prezzemolo tritato e a piacere del peperoncino piccante.