

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con pomodorini e calamari

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le tagliatelle con pomodorini e calamari sono un

[primo piatto a base di pesce](#) fresco

che rimanda all'estate, al mare e alle giornate spensierate. Queste tagliatelle le vedo bene su di una terrazza vista mare... fanno 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!

Provate anche la [pasta con calamari e gamberi](#), facile e sfiziosa! Oppure i [Calamari saporiti](#), velocissimi da fare!

Altre idee per ricette di pesce da gustare a casa o in vacanza

[Zuppa di pesce](#)

[Paella di pesce](#)

[Cous cous di pesce](#)

INGREDIENTI

CALAMARI FRESCHI 300 gr

POMODORINI 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

TAGLIATELLE ALL'UOVO secche - 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

FOGLIE DI BASILICO 5

PREPARAZIONE

1 Comincia tagliando i pomodorini. Prima tagliali a metà, poi di nuovo a metà e ancora a metà in modo da ottenere dei piccoli cubetti.

Taglia anche i calamari in anelli di circa 2 cm. E se i ciuffi non sono troppo grandi lasciali interi.

Schiaccia leggermente uno spicchio d'aglio con il lato di un coltello, così sarà più facile pelarlo. Pelalo e taglialo fettine sottili, per poi tritarlo finemente.





- 2 In una padella versa un filo d'olio abbondante e metti a rosolare l'aglio. Aggiungi i pomodorini, poi sale e pepe e lascia cuocere 3/4 minuti a fuoco vivo in modo da estrarre un pò di succhi.





3 Aggiungi i calamari ai pomodorini e quando l'acqua arriva a bollore, aggiungi il sale e poi le tagliatelle.

Aggiungi del basilico alla salsa e scola la pasta direttamente nella padella.





4 Mescola o salta per bene e impiatta.





5 Finisci il piatto con un paio di foglie di basilico.



