

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta di peperoni e calamari

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La zuppetta di peperoni e calamari è un primo piatto un po' particolare, infatti non si tratta della solita pasta o del solito riso ma di una zuppetta di pesce, nello specifico di molluschi: i calamari per l'appunto. Ai calamari si abbina molto bene il sapore dolce e caratteristico del peperone e questo abbinamento è molto usato soprattutto in piatti tipici spagnoli, come nella paella de mariscos.

Un primo piatto particolare ma tutto da scoprire e provare seguendo la ricetta spiegata qui sotto.

INGREDIENTI

CALAMARI 2
PEPERONE ROSSO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PASSATA DI POMODORO 400 gr
POMODORINI 10
DITALONI RIGATI 250 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare questa zuppetta di peperoni e calamari dovrete avere a disposizione dei calamari belli puliti, se non siete in grado di pulirli fatelo fare al vostro pescivendolo che potrà farlo in men che non si dica!

2 Dopo aver pulito ben bene i calamari, pulite anche il peperone: tagliatelo in falde scartando il picciolo e pulite ciascuna falda dai semi e dai filamenti bianchi, quindi affettate il peperone a listarelle.





- 3** Riprendete i calamari, dividete le sacche dai tentacoli e tagliate questi ultimi a pezzetti e le sacche ad anelli.





4 Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola preferibilmente in ghisa o dal fondo spesso, più adatte per la cottura di zuppe. Aggiungete all'olio un bel trito di prezzemolo e aglio, di quest'ultimo ne basta uno spicchio.

Fate soffriggere un pochino questa base aromatica a fiamma vivace, quindi unite solo i tentacoli dei calamari, le sacche tagliate ad anelli le aggiungerete solo verso la fine della cottura. Lasciate cuocere i tentacoli per 2-3 minuti.





5 Aggiungete, ora, i pomodorini tagliati a metà e la passata di pomodoro, lasciate cuocere per 5 minuti circa, giusto il temp di far insaporire un pochino gli ingredienti.





6 A questo punto aggiungete i peperoni preparati in precedenza e fate cuocere il tutto per circa 15 minuti aggiungendo dell'acqua per mantenere la preparazione sempre molto brodosa.



7 Quando i peperoni saranno cotti ma non completamente spappolati, potrete regolare di sale la zuppetta e aggiungere i ditaloni. Mentre la pasta cuoce, a 5 minuti dal termine della cottura, potrete aggiungere anche gli anelli di calamaro, ovvero le sacche tagliate e messe da parte.

Portate il tutto a cottura e servite la zuppetta nei piatti guarnendo ciascuno con del prezzemolo fresco tritato, del peperoncino se piace e un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.



