

PRIMI PIATTI

Anelli con sugo di calamari, cozze e gallinelle.

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- 500 g cozze
- 400 g gallinelle
- 250 g passata pomodoro
- 1 calamaro
- 150 anelli
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 1 scalogno
- 1 spicchio aglio
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- peperoncino

PREPARAZIONE

1 Pulite le cozze e mettetele ad aprire in padella.



2 Tagliate ad anelli i calamari, sguosciate le cozze e riducete a tranci le gallinelle.



3 Tritate il prezzemolo, affettate sottili aglio e scalogno e soffriggete.



- 4 Mettete l'olio, l'aglio, il prezzemolo, lo scalogno, il peperoncino secco sminuzzato in padella, fate insaporire e successivamente aggiungete i calamari e fateli cuocere per 5-6 minuti.



5 Unite i tranci di gallinella e le cozze, sfumate il vino ed aggiungete il pomodoro.

Aggiustate di sale.



- 6 Chiudete con il coperchio e continuate la cottura per 15-20 minuti, nel frattempo cuocete la pasta.



- 7 Quando i calamari risutano teneri toglieteli dalla padella con le cozze, passate al passaverdure il sugo e i tranci di gallinella in modo da ottenere una salsa densa e priva di spine.



8 Fate restringere il sugo al quale aggiungerete le cozze e il calamaro.



9 Condite la pasta ed amalgamate.



10 Servite con abbondante prezzemolo tritato.



NOTE