

PRIMI PIATTI

Calamarata alla spigola, origano e pomodorini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



La **calamarata alla spigola, origano e pomodorini**: un piatto semplice nei sapori ma molto aromatico. Ottimo se avete voglia di mettere in tavola un primo gustoso e fresco, senza passare troppo tempo in cucina... È un primo piatto perfetto se avete ospiti a tavola su cui volete far colpo con un gustoso piatto a base di pesce. Ed in effetti questo è l'ideale per chi vuol proporre qualcosa di sofisticato ma che al tempo stesso sia di facile esecuzione. Provate questa ricetta e se cercate altri primi piatti di mare, provate anche le pappardelle al [ragù di polpo](#): buonissime!

INGREDIENTI

CALAMARATA 400 gr
SPIGOLA filetti - 400 gr
POMODORI PICCADILLY 20
ORIGANO 1 rametto
VINO BIANCO SECCO ¼ bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE LUNGO DEL BENGALA

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la calamarata alla spigola, origano e pomodorini, tagliate i filetti di spigola in piccoli pezzetti e metteteli da parte.



- 2 Scottate i pomodorini per poi spellarli e rimuovere i semi e l'acqua di vegetazione.

In una padella capiente, fate scaldare l'olio extravergine d'oliva insieme allo spicchio d'aglio schiacciato e un rametto di origano fresco.

Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite i pomodorini precedentemente preparati.



- 3 Lasciate appassire leggermente i pomodorini, quindi unite anche la spigola messa da parte e salate adeguatamente.



- 4 Fate saltare brevemente il tutto, quindi sfumate con del vino bianco secco lasciandolo completamente evaporare.



- 5 A cottura ultimata, rimuovete dalla padella l'origano e lo spicchio d'aglio.



6 Tuffate la calamarata in abbondante acqua salata bollente e portatela a cottura.

Nel frattempo pestate al mortaio il pepe lungo, particolarmente aromatico.



7 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella padella con il condimento, insaporite il tutto con dell'origano fresco ed il pepe lungo.



8 Saltate per un minutino quindi servite immediatamente in tavola.

CONSIGLIO