

PRIMI PIATTI

Calamarata con zucchine e calamari

di: *pa30*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA CALAMARATA 400 gr

ZUCCHINE 2

CALAMARI medi - 4

AGLIO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO

SALE

Preparazione

1 In una padella far soffriggere nell'olio l'aglio tritato.



2 Unire i calamari precedentemente puliti e tagliati a pezzetti.

Far insaporire per qualche minuto ed unire un pò di vino bianco.
Far evaporare e far cuocere per 5'.



3 Aggiungere le zucchine grattugiate e cuocere per altri 5' circa.
Salare.



- 4 Intanto cuocere in acqua salata la pasta.
Una volta scolata la pasta, saltarla in padella con il sughetto.



