

PRIMI PIATTI

Fusilli con finocchi e calamaretti all'aroma di aneto

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

160 g fusilli
5 calamaretti
1 pomodoro
1 finocchio
1 spicchio aglio
1 acciuga
aneto
olio extravergine d'oliva
peperoncino in polvere
sale

PREPARAZIONE

1 Mettete a cuocere i fusilli in abbondante acqua salata.

Tagliate a metà il finocchio e lessatelo in acqua non salata per 7-8 minuti.



2 Spellate e tagliate a dadini il pomodoro fresco.

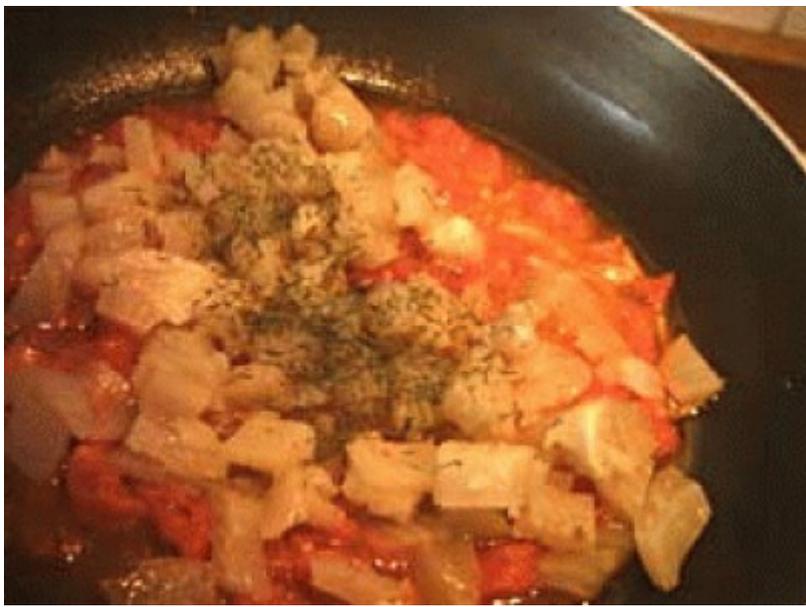
Fatelo cuocere in padella per qualche minuto con uno spicchio di aglio schiacciato, due cucchiai di olio extra-vergine e un'acciuga.





3 Tagliate anche il finocchio a pezzetti, unitelo al sugo di pomodoro, aromatizzando con l'aneto ed un pizzico di peperoncino e salate.





4 Lavate i calamaretti velocemente in acqua fresca e tagliateli a rondelle.

Uniteli al sugo e fateli cuocere per 3 minuti al massimo, altrimenti diventano gommosi.





5 A cottura della pasta, scolatela, saltatela in padella con il sugo e servite.



