

PRIMI PIATTI

Mezze maniche con fagioli e calamari

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Mezze maniche con fagioli e calamari, ovvero un mare e monti un po' rivisitato dove a rappresentare i monti (o meglio la terra) ci sono i fagioli e i calamari, invece, per la parte di mare. Ovviamente per la realizzazione di questo piatto servono dei calamari freschissimi e dai fagioli cannellini anche già cotti purché di primissima qualità. Un piatto unico per le occasioni speciali e per impressionare i vostri ospiti.

INGREDIENTI

MEZZE MANICHE 400 gr

CALAMARO 400 gr

FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 200 gr

POMODORO PELATO 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un fondo d'olio con due spicchi d'aglio sbucciati in una padella.



- 2 Nel frattempo tagliate i ciuffi di calamari.



- 3 Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite i ciuffi di calamaro e fateli rosolare a fuoco vivace.



4 Affettate le teste di calamaro ad anelli.



5 Aggiungete i pomodori pelati in padella, quindi unite anche gli anelli di calamaro.



6 Nel frattempo, portate a bollire una pentola d'acqua, salatela e tuffate la pasta.



- 7 Togliete l'aglio ed unite i fagioli cannellini già cotti alla padella e lasciate insaporire il tutto ammorbidendo il sugo con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.





- 8 Scolate la pasta al dente e trasferitela in padella con il sugo, saltate per condire alla perfezione.



- 9 Aggiungete in padella del prezzemolo fresco tritato.



10 Servite le mezze maniche con altro prezzemolo tritato ed un giro d'olio a crudo.