

PRIMI PIATTI

Paccheri di Gragnano con calamari e carciofi

di: *Enzo*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PACCHERI DI GRAGNANO 400 gr

CALAMARI 400 gr

CARCIOFI 4

VINO BIANCO ½ bicchieri

SPICCHI DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

Se siete alla ricerca di un piatto speciale che sia anche facile da fare, i paccheri di Gragnano con calamari e carciofi sono proprio ciò che fa per voi! Una ricetta semplice e deliziosa che vi farà avere tantissimi complimenti da tutti i vostri ospiti. Questo speciale formato di pasta è perfetto per trattenere tutto il sughetto che si viene a creare, ma ovviamente qualora non lo troviate è possibile sostituirlo con un altro a vostra scelta, anche se vi consigliamo sempre un formato corto e rigato. Provate questa ricetta e se amate i primi piatti di questo tipo ecco per voi anche un'altra idea gustosissima: gnocchi con gamberi e asparagi, buonissimi!

Preparazione

1 Per preparare i paccheri di Gragnano con calamari e carciofi dovrete pulire bene i calamari, siacquateli sotto l'acqua corrente, privateli del becco e degli occhi, spellateli, tagliate le sacche ad anelli, spezzettate i tentacoli e tenete da parte.

2 Pulite i carciofi rimuovendo le foglie esterne più dure, tornite ben bene il gambo eliminando la parte eccedente, divideteli a metà e eliminate la barbetta centrale.

Tagliateli, quindi, a spicchi e trasferiteli in una ciotola colma d'acqua fredda acidulata con del limone per evitare che si ossidino diventando neri.

3 Versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, insieme a uno spicchio d'aglio, diviso a metà e privato dell'anima interna. Appena l'aglio inizia a sfrigolare, unite in padella, dapprima i tentacoli dei calamari, poi le sacche tagliate ad anelli. Lasciate rosolare a fiamma vivace per pochi minuti.

4 Rimuovete gli anelli e i tentacoli dei calamari dalla padella, metteteli da parte, quindi unite i carciofi precedentemente puliti.

Fate soffriggere bene i carciofi per pochi istanti, sfumate con il vino bianco e a fiamma vivace, fate evaporare tutta la parte alcolica. Una volta che il vino sarà totalmente evaporata, rimuovete lo spicchio d'aglio, cuocete e portate a cottura i carciofi, coperti, aggiungete se necessario poca acqua per mantenere umido il tutto.

5 Quando i carciofi saranno cotti, ci vorranno circa 5-6 minuti, riunite nella padella i calamari, regolate di sale e pepe, aggiungete del prezzemolo fresco tritato e lasciate rapidamente insaporire il tutto.

6 Il condimento è pronto non vi resta altro che lessare i paccheri di gragnano. Come al solito portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e mette a lessare nell'acqua bollente la pasta. Portate a cottura al dente.

7 Una volta che la pasta sarà arrivata a cottura al dente, scolatela e trasferitela direttamente nella padella con il condimento, insieme ad un mestolino d'acqua della stessa pasta, mescolate, fatela insaporire e amalgamare bene.

8 I paccheri di gragnano con calamari e carciofi sono pronti per essere serviti con una macinata di pepe nero a piacere ed un filo d'olio extravergine d'oliva.