

PRIMI PIATTI

# Pasta con calamari e gamberi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO:  
[medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Se sei alla ricerca di un [primo piatto](#) di mare ricco di **gusto** e profumatissimo, la pasta con calamari e gamberi è proprio **la ricetta** che fa per te! Un **sughetto di pomodoro cremoso** donerà **un tocco di sapore** in più e avvolgerà con gusto le carni delicate dei gamberi e dei calamari. Immancabile il **tocco aromatico del vino bianco** e del prezzemolo, perfetto con i [piatti di pesce](#)!

Segui la **nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, oppure scopri altre **ricette di pesce** che potrebbero piacerti:

[Spaghetti allo scoglio](#)

[Spaghetti con tonno e pomodorini](#)

[Spaghetti con le vongole](#)

## INGREDIENTI

PASSATA DI POMODORO 500 gr

PASTA formato caserecce - 400 gr

CALAMARI 400 gr

GAMBERI 200 gr

VINO BIANCO 80 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta con calamari e gamberi per prima cosa pulisci i calamari: sciacquali bene sotto l'acqua corrente, rimuovi le interiora ed elimina la pelle. Una volta puliti tagliali ad anelli e lascia intere le teste. In una padella scalda l'olio con l'aglio e il peperoncino.





- 2** Aggiungi i calamari e falli rosolare. Successivamente sfuma con un bicchiere di vino bianco e, quando l'alcol sarà evaporato, aggiungi la passata di pomodoro. Copri con coperchio e continua la cottura per 35/40 minuti aggiungendo un bicchiere di acqua calda per non far stringere troppo il sugo.



- 3** Trascorso il tempo di cottura dei calamari, aggiungi i gamberi (ripuliti da teste, interiora e carapace) e falli cuocere per non oltre 5 minuti regolando di sale. Nel frattempo cuoci la pasta e una volta pronta scola direttamente nella padella con il sugo.



4 Aggiungi il prezzemolo fresco, mescola, impiatta e servi la pasta con calamari e gamberi ben calda.





## CONSERVAZIONE

Si consiglia di consumare subito la pasta con calamari e gamberi.