

PRIMI PIATTI

# Penne rucola e calamari

di: **\*\*\*frenzy\*\*\***

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

240 g di penne  
300 g di calamaretti  
1 cipolla media  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
1 mazzetto di rucola tritata  
1/2 bicchiere di vino bianco secco  
2 cucchiari di olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Far cuocere la pasta in abbondante acqua salata.



2 Intanto, in una padella dal fondo antiaderente, scaldare l'olio, aggiungere la cipolla tritata.



3 Dopo un paio di minuti, unire i calamaretti puliti e lavati.



4 Tritare la rucola



5 e aggiungerla nella padella.



6 Irroarare con mezzo bicchiere di vino bianco,



7 lasciarlo evaporare, quindi aggiungere un pizzico di pepe e far cuocere a fuoco lento per 15-20 minuti.

Tenere d'occhio la cottura: scolare le penne quando sono al dente.

Unirle ai calamari in padella.



8 Mescolare bene



9 e servire in un piatto con del prezzemolo.

