

PRIMI PIATTI

Spaghettoni con calamari spillo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Gli spaghetti con calamari spillo sono un primo piatto di mare davvero semplice e buono: i calamaretti sono una varietà più piccola dei calamari normali, che non devono essere confusi con i totani. La preparazione è veloce e i peperoncini verdi rendono questo primo coloratissimo e pittoresco, dandogli quell'aria da piatto mediterraneo che molti ristoranti stranieri stentano a replicare!

INGREDIENTI

SPAGHETTINI 400 gr
CALAMARETTI SPILLO 400 gr
PEPERONI FRIGGITELLI 2
VINO BIANCO 100 ml
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata; non appena l'acqua spicca bollore tuffatevi gli spaghetti.



- 2 Nel frattempo fate scaldare in una padella, preferibilmente di ferro, un bel giro d'olio ed uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato.

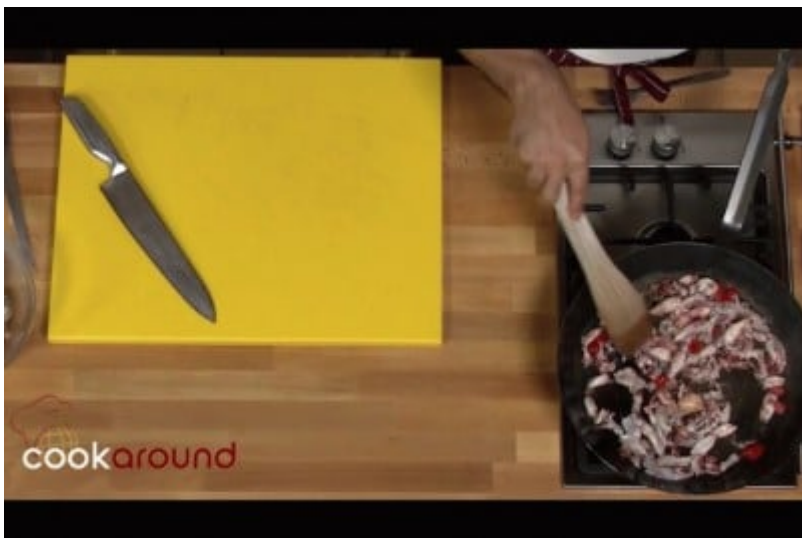
Non appena l'olio è ben caldo, unite alla padella i calamaretti spillo mantenendo la fiamma vivace.



- 3 Mentre i calamaretti rosolano, lavate e tagliate i pomodorini a cubettini ed unite anch'essi alla padella.



4 Affettate un peperoncino verde poco piccante ed unitelo alla padella.



5 Sfumate il sugo con poco vino facendolo evaporare completamente; salate adeguatamente.



6 Mentre la pasta termina di cuocere, tritate del prezzemolo fresco.

Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo ricordandovi di rimuovere prima l'aglio dalla padella.

Saltate velocemente la pasta con il sugo ed impiattate immediatamente.



7 Ultimate ciascun piatto con una bella spolverata di prezzemolo fresco tritato.



NOTE