

PRIMI PIATTI

## Tagliatelle al sugo di calamari e zucchini

di: *Tibi*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Tagliatelle al sugo di calamari e zucchini

### INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

CALAMARO 300 gr

ZUCCHINE 250 gr

POMODORI CILIEGINI 10

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

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

SALE

VINO BIANCO ½ bicchieri

PEPE

### PREPARAZIONE

**1** Per preparare le tagliatelle al sugo di calamari e zucchini: per prima cosa pulite bene i

calamari: sciacquateli sotto l'acqua corrente, eliminate il gladio trasparente interno e, la sacca interna, facendo attenzione a non romperla. Quindi spellateli, eliminate anche il becco e gli occhi, tagliateli ad anelli e metteteli da parte.

- 2 Spuntate le zucchine, tagliatele a dadini e mettetele da parte. Versate all'interno di una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, dividete uno spicchio d'aglio a metà, eliminate l'anima interna e aggiungetelo nella padella con l'olio caldo, lasciate profumare, aggiungete in padella i calamari, saltateli per pochi istanti a fiamma vivace.
- 3 Rimuovete i calamari e l'aglio dalla padella e deglassate a fuoco vivace, il fondo di cottura con il vino bianco.
- 4 A questo punto aggiungete nella padella le zucchine tagliate a dadini e, lasciatele cuocere per circa 5-6 minuti a fuoco medio-basso. Unite in padella insieme alle zucchine i pomodorini tagliati a metà e, aggiungete nuovamente anche i calamari, regolate di sale e pepe, fate insaporire bene il tutto, infine profumate il condimento con un trito di prezzemolo fresco.

Il condimento è pronto, occupatevi ora della cottura delle tagliatelle.

- 5 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e, tuffateci le tagliatelle. Portate a cottura, quindi scolate le tagliatelle direttamente nella padella con il condimento, saltate e fate amalgamare e insaporire bene, il condimento alle tagliatelle, se necessario aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta. Servite le tagliatelle al sugo di calamari e zucchine, con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e con del prezzemolo fresco tritato per dare colore e freschezza al piatto.