

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con calamaretti e vongole su crema di piselli e pesto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di tagliatelle
400 g di pisellini novelli srgelati
400 g di calamaretti spillo
400 g di vongole
mezza cipolla
4 spicchi d'aglio
poco prezzemolo
mezzo bicchiere vino bianco
4 cucchiai di pesto
3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di bicarbonato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una casseruola mettete la cipolla con l'olio e fate soffriggere.



2 Unite i piselli con un pizzico di bicarbonato, salate e pepate.



3 Coprite con un coperchio e fate cuocere 15-20 minuti, aggiungendo eventualmente un mestolo di acqua.

Quando sono teneri, toglietene 2 cucchiai per la decorazione e frullare quelli rimasti con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema liscia, ma non liquida.



4 Fate soffriggere in padella 2 spicchi di aglio in 2 cucchiari d'olio, eliminatelo e aggiungete i calamaretti puliti. Sfumare con vino bianco e fate evaporare.

In un'altra padella fate imbiondire 2 spicchi d'aglio con 2 cucchiari d'olio, versate le vongole, coprite e fatele aprire.

Filtrate il sugo delle vongole, sgusciatele lasciandone alcune per decorare il piatto.

Unite sugo filtrato e vongole sgusciate ai calamaretti.

In un pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela, unitela al condimento e mescolare.



5 Impiattate versando sul piatto la crema di piselli e sopra ponete un nido di tagliatelle.

Decorate con le vongole non sgusciate i piselli interi e qualche goccia di pesto.

