

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con calamari vongole e gamberetti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se cercate un primo piatto delicato ma gustoso a base di pesce, vi proponiamo le tagliatelle con calamari vongole e gamberetti. Facile da fare dà grande soddisfazione sia a chi lo prepara ma soprattutto a chi lo gusta. Questo tris di ingredienti è tra i più saporiti e graditi e la loro delicatezza la fa da padrone. In effetti si tratta di un primo molto saporito ma elegante che di certo piacerà a tutti, anche a chi non ama il pesce con le spine. Provate questa ricetta e se amate questo genere di piatti vi invitiamo a provare anche un'altra idea: questa volta vi proponiamo un secondo, i [gamberoni gratinati](#)

, uno spettacolo per gli occhi e per il palato!

Provate anche la [pasta con calamari e gamberi](#),
facile e sfiziosa!

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fatte a mano -
480 gr

CALAMARO (interi) - 1 kg

GAMBERETTI sgusciati - 500 gr

VONGOLE VERACI 500 gr

VINO BIANCO 1 bicchiere

PASSATA DI POMODORO 2 bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 3

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

CIPOLLE 1 spicchio

SALE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Per fare le tagliatelle con calamari vongole e gamberetti, pulite i calamari sciacquandoli sotto l'acqua corrente.

Scaldate un fondo d'olio In una casseruola e soffriggetevi l'aglio tritato grossolanamente e il peperoncino.

Unite i calamari e cuocete a fiamma viva per 5 minuti.



2 Non appena i calamari avranno assunto un bel colore rosato, unite la cipolla tritata finemente e subito dopo mezzo bicchiere di vino bianco.





3 Fate sfumare il vino sempre a fiamma vivace ed unite la passata di pomodoro.



4 Salate e lasciate ridurre la salsa su fiamma bassa per 10 minuti.

Nel frattempo, in una padella con dell'olio, rosolate l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino tritati, aggiungete le vongole, precedentemente pulite e lavate.



- 5 Lasciatele cuocere a fiamma media per 2 minuti, sfumate con il rimanente vino e lasciate cuocere fino alla loro completa apertura, aggiungete i gamberetti e lasciate insaporire per altri 3 minuti.





6 Unite le vongole con i gamberetti alla casseruola con i calamari e lasciate insaporire il tutto per ancora 5 minuti a fiamma bassa.



7 A parte lessate le tagliatelle, in abbondante acqua salata, scolatele al dente e mantecatele con il sugo appena realizzato.

