

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle spillo e crema di piselli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Le tagliatelle sono avvolte da una crema di piselli ed insaporite da calamaretti spillo, può sembrare un abbinata curiosa ma il dolce dei piselli sta molto bene col sapore sapido e piccantino dei calamaretti saltati in padella.

## INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche - 500 gr

CALAMARETTI SPILLO 400 gr

PISELLI 120 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

TIMO 1 rametto

VINO BIANCO ½ bicchieri

PEPERONCINI PICCANTI

PREZZEMOLO

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate scaldare dell'olio e fatevi soffriggere uno spicchio d'aglio tritato insieme al prezzemolo ed al peperoncino.

Aggiungete i calamaretti, precedentemente lavati e lasciateli soffriggere per 2 minuti a fiamma vivace.



- 2 Sfumate con il vino bianco e continuate la cottura per altri 3 minuti sempre a fiamma vivace.



- 3 A parte lessate i piselli in acqua salata per 5 minuti, scolateli e ripassateli in padella con l'olio, l'aglio intero e il rametto di timo; aggiungete un mestolo della loro acqua di cottura e lasciate insaporire per 2 minuti.



- 4 Frullate i piselli dopo aver eliminato l'aglio e il rametto di timo, fino ad ottenere una crema che aggiungerete alla padella con i calamaretti.



**5** Lasciate insaporire il sugo per pochi minuti a fiamma bassa; regolate di sale.

A parte lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e trasferitele nella padella con il sugo.



6 Mantecate le tagliatelle con il sugo di calamaretti spillo.