

PRIMI PIATTI

Tagliolini con calamaretti e broccoli

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400g di tagliolini
200g di calamaretti puliti
200g di broccoletti
4 pomodori maturi
1 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
2 spicchi d'aglio
fumetto q.b. (brodo ottenuto facendo bollire
carcasse di pesce assieme a sedano
carota
cipolla ed erbe aromatiche)
1 ciuffo di prezzemolo
sale e peperoncino q.b.

Preparazione

- 1 Rosolare brevemente i calamaretti in una padella assieme all'aglio in camicia e al peperoncino, aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti e un po' di fumetto.
Far bollire per una decina di minuti. Intanto sbollentate i broccoletti avendo cura di tenerli al dente, tagliarli a pezzetti e aggiungerli alla salsa ricordando di togliere poi gli spicchi d'aglio.
Bollire i tagliolini e condirli con il sugo preparato.
Spolverizzare con prezzemolo tritato.