

PRIMI PIATTI

Tonnarelli calamari cozze e vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **tonnarelli calamari cozze e vongole** sono un piatto eccezionale, di quelli perfetti da portare a tavola in un giorno speciale. Un piatto di pasta che dà certamente tanta soddisfazione: i tonnarelli vengono avvolti da un sugo ricco di pesce e frutti di mare. Sostanzioso ma non pesante, ottimo primo per un pasto a base di pesce in cui si vuol fare centro al primo colpo. Provate questa ricetta che non è assolutamente difficile da realizzare, anzi seguendo i nostri consigli riuscirete senz'altro.

Se amate i mitili ecco per voi altre ricette con le cozze:

cozze in barchetta
cozze alla marinara

INGREDIENTI

TONNARELLI 480 gr
CALAMARO (interi) - 1 kg
COZZE 500 gr
VONGOLE VERACI 500 gr
PASSATA DI POMODORO 2 bicchieri
VINO BIANCO ½ bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 3
CIPOLLE 1 spicchio
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPERONCINI PICCANTI
ACETO DI VINO BIANCO
SALE
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare i tonnarelli calamari cozze e vongole, per prima cosa pulite i calamari e tagliateli a rondelle come per preparare la frittura.



- 2 In una casseruola versate abbondante olio e iniziate a far soffriggere uno spicchio d'aglio tagliato a grossi pezzi e il peperoncino.

Unite i calamari e iniziate la cottura a fiamma viva.



- 3 Quando i calamari sono belli bianchi (5 minuti circa) aggiungete la cipolla tritata finemente e subito dopo il vino bianco.



- 4 Fate sfumare il vino sempre con fiamma viva ed unite i 2 bicchieri di passata e un bicchiere d'acqua.



5 Salate e lasciate consumare la salsa su fiamma bassa per 15 minuti.

Aggiungete 2 tappi d'aceto e lasciate insaporire per un altro minuto.



6 In una padella rosolate l'aglio rimanente e il peperoncino tritati, aggiungete le cozze e le vongole, precedentemente pulite e lavate.



7 Lasciatele cuocere a fiamma media fino alla loro completa apertura, una volta pronte aggiungetele alla casseruola con i calamari e lasciate insaporire il tutto per ancora 5 minuti a fiamma bassa.



8 A parte lessate i tonnarelli, in abbondante acqua salata, scolateli al dente e mantecateli con la salsa ottenuta. Distribuite del prezzemolo tritato appena prima di servire i tonnarelli in tavola.



CONSIGLIO

Quale altro tipo di pasta posso usare?

Questo sugo sta bene con la pasta lunga, anche con gli spaghetti andrà benissimo.

Posso utilizzare le seppie al posto dei calamari?

Certo, andrà benissimo!