

PRIMI PIATTI

Tonnarelli con calamari e olive taggiasche

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

PREPARAZIONE: **20 min**

COTTURA: **35 min**

COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

TONNARELLI 400 gr

CALAMARI 600 gr

PASSATA DI POMODORO 500 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

OLIVE TAGGIASCHE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO 100 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

I tonnarelli con calamari e olive taggiasche sono un primo piatto di mare semplice e saporito che di certo vi conquisterà con il suo profumo e il suo sapore. Un sugo di pesce che si può definire "importante". Necessita di una cottura non proprio velocissima ma che vale sicuramente il risultato. La pasta viene avvolta da questo condimento denso e profumato, arricchito da olive che già da sole sono strepitose.

Provate la ricetta dei **tonnarelli con calamari e olive taggiasche** se volete portare a tavola un piatto davvero strepitoso. E se amate in modo particolare l'abbinamento dei calamari con la pasta, vi proponiamo anche le fettuccine con vongole e calamari, favolose!

Altre ricette con i calamari? Provate anche:

[calamari in padella](#)

[calamari con patate](#)

Preparazione

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei tonnarelli con calamari e olive taggiasche per prima cosa pulite i calamari accuratamente e tagliateli a rotelle.



- 2 In una padella capiente mettete ora il peperoncino in olio in olio con aglio e unite i calamari ad anelli, fateli andare per p

Una volta evaporata la parte alcolica aggiungete poi il concentrato e fate cuocere, coperto, fino a che sono teneri. Ci vorr

Dopo aver regolato di sale aggiungete le olive taggiasche.









3 A questo punto lessate la pasta al dente e saltatela in padella .

Date una bella spolverata di prezzemolo e servite.





Consiglio