

SECONDI PIATTI

Zuppa di calamaretti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La zuppa di calamaretti è una di quelle ricette che dovete assolutamente provare se vi piacciono i piatti unici di mare. Una pietanza molto particolare e saporita perché i calamaretti restano molto teneri e si sposano bene col gusto del pomodoro. Provate questa ricetta e se li amate particolarmente vi consigliamo anche un'altra idea: calamaretti [spillo fritti](#), questi sono davvero pericolosi!

INGREDIENTI

CALAMARETTI 1 kg
SCAMPI (facoltativi) - 4
PANE TOSCANO
POMODORI non troppo maturi - 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 7 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1 pezzetto -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½ bicchieri
SALE
FARINA (solo se si usano gli scampi) -

PREPARAZIONE

- 1 Pulite accuratamente i calamari, privandoli delle due sacche, del becco e del piccolo calamo.

Qualora siano molto piccoli, potete lasciare gli occhi.

Trasferiteli in una padella con l'olio insieme all'aglio, al peperoncino e alle foglie di basilico.



- 2 Fate soffriggere il tutto e, appena i calamari coloriscono, prelevateli dal tegame.



- 3 Nello stesso recipiente mettete i pomodori opportunamente puliti e tagliati a tocchetti e

cuocete a fiamma moderata per una decina di minuti.



- 4 Ponete nuovamente nel tegame i calamaretti, aggiungete gli scampi, se volete, passati nella farina e ultimate la cottura in cinque minuti.





- 5 Spolverate la zuppa con il prezzemolo tritato e servitela ben calda con le fette di pane abbrustolite.