Calamarata



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Anelli di calamari freschi o scongelati: 500 gr
- Calamarata: 400 gr
- Prezzemolo: un mazzetto
- Sale, pepe, olio d'oliva: qb
- Vino bianco: 60 gr

Preparazione

1. Preparete una casseruola d'acqua per la pasta e un tegame in cui farete soffriggere i calamari sul fuoco. Versateci dell'olio d'oliva e fate rosolare uno spicchio d'aglio.
2. Poi trasferite gli anelli di calamaro nel tegame, alzate la fiamma e dopo qualche secondo sfumate con il vino bianco. Quando l'alcool sarà evaporato, togliete l'aglio e aggiungete ai calamari ***passata rustica Pomì***. Aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 10 minuti. Aggiungete il prezzemolo tritato finemente verso la fine.
3. Cuocete la pasta al dente. Aggiungete ai calamari un mestolo di acqua avanzata dalla cottura della pasta. Aggiungete poi la pasta ai calamari, mescolate, se necessario aggiungete ancora un po' d'acqua della pasta - il sugo non deve essere né troppo liquido né troppo denso.
4. Prendete un foglio di carta stagnola e metteteci sopra un foglio di carta da forno. Metteteci un po' di pasta con i calamari e chiudete a caramella prima la carta forno e dopo la carta stagnola.
5. Fate quattro "caramelle", adagiatele su una teglia e infornate a 200° per 10 minuti.

For this recipe we used:

Passata Rustica 370 gr

