Amatriciana di mare con seppie e gamberi: la ricetta



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Per il sugo

- Polpa di pomodoro a Cubetti Pomì: 600 gr
- Seppie fresche: 200 gr
- Gamberi crudi: 200 gr
- Vino bianco: 100 ml
- Aglio bianco: 1 spicchio
- Peperoncino: q.b.
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Sale: q.b.
- Pepe: q.b.

Per la pasta e il condimento di finale

- Bucatini: 400 gr
- Pecorino grattuggiato: 150 gr
- Prezzemolo fresco: 1 mazzetto

Preparazione

L’**amatriciana di mare** è una **reinterpretazione originale** di uno dei primi piatti più conosciuti della tradizione italiana: **la classica amatriciana**. In questa versione i **bucatini** incontrano **seppie e gamberi**, cotti velocemente e poi uniti a un sugo preparato con **Polpa di Pomodoro a Cubetti Pomì**.

Il **peperoncino** aggiunge una piacevole nota piccante, mentre il **pecorino** e il **prezzemolo** completano il piatto con sapidità e freschezza. Il risultato è una **pasta ricca e avvolgente**, in cui il gusto del pomodoro si combina con quello del pesce senza coprirlo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 600 gr



Come preparare l’amatriciana di mare

Preparare l’**amatriciana di mare** è semplice: si parte dalla cottura veloce di seppie e gamberi, si prepara poi il sugo di pomodoro nella stessa padella e, infine, si completa il piatto mantecando i bucatini con tutti gli ingredienti.

Pulire e preparare seppie e gamberi

Per prima cosa **pulire accuratamente le seppie** ed **eliminare il carapace dai gamberi**. Poi, **sciacquare entrambi** sotto acqua corrente e asciugali delicatamente. Tagliare quindi, le seppie e i gamberi in pezzi di circa 2 centimetri, in modo da ottenere una **cottura uniforme** e una **dimensione adatta a condire i**

bucatini. Prima di passarli in padella è consigliato eliminare l’acqua in eccesso: in questo modo il pesce potrà rosolare meglio senza rilasciare troppi liquidi.

Cuocere seppie e gamberi con il vino bianco

Scaldare in una padella capiente un filo di **olio extravergine di oliva** insieme allo **spicchio di aglio** e al **peperoncino**. Quando l’aglio inizia a imbrunirsi, toglierlo insieme al peperoncino. Unire le seppie e gamberi all’olio aromatizzato e aggiungere il vino bianco.

Lasciar sfrigolare per qualche minuto, facendo evaporare la parte alcolica del **vino**. La **cottura** deve essere piuttosto **breve**, soprattutto per i gamberi, così da **mantenere** il **pesce morbido e succoso**. Una volta pronto, togliere il pesce dalla padella e conservarlo da parte insieme al suo fondo di cottura.

Preparare il sugo con la Polpa di Pomodoro a Cubetti Pomì

Nella **stessa padella** versare la **Polpa di Pomodoro a Cubetti Pomì**. Aggiungere un filo di olio extravergine di oliva, **regolare di sale** e completare con una **macinata di pepe**. Lasciar **sobbollire il pomodoro** a fuoco moderato per **circa 15 minuti**, mescolando di tanto in tanto.

Utilizzare la stessa padella permette al pomodoro di raccogliere gli aromi lasciati dalla precedente cottura di seppie e gamberi, creando così un condimento più saporito e ben amalgamato. Il **sugo** dovrà risultare abbastanza **corposo** da avvolgere la pasta senza essere eccessivamente asciutto.

Cuocere i bucatini e mantecare

Portare a bollore abbondante acqua salata e cuoci i bucatini seguendo i tempi indicati sulla confezione, avendo cura di scolarli al dente.

Trasferirli direttamente nella padella con il sugo di pomodoro e mescolare per distribuire bene il condimento. Aggiungere quindi seppie, gamberi e il loro fondo di cottura, continuando a mantecare per qualche istante.

Se il **condimento** dovesse risultare **troppo asciutto**, si potrebbe **aggiungere un po’ d’acqua di cottura della pasta**, così da rendere il sugo più **cremoso** e **avvolgente**.

Completare con prezzemolo e pecorino

Quando i bucatini saranno ben conditi, impiattare e completare con prezzemolo fresco tritato e pecorino grattugiato.

Il **prezzemolo** aggiunge una nota aromatica e fresca, mentre il **pecorino** intensifica il carattere del piatto. Regolarne la quantità in base ai gusti, soprattutto se si preferisce lasciare maggiore spazio alla delicatezza di seppie e gamberi. Servire l’amatriciana di mare ancora calda.

Come ottenere un sugo di mare saporito e ben equilibrato

Per preparare una buona amatriciana di mare è importante **prestare attenzione soprattutto alla cottura del pesce**. Seppie e gamberi non devono rimanere troppo a lungo sul fuoco: una cottura eccessiva rischierebbe infatti, di renderli duri e poco succosi. Per questo vengono saltati rapidamente all’inizio e aggiunti

nuovamente solo nella fase finale.

Anche la **cottura del pomodoro è importante**, lasciarlo sobbollire nella stessa padella utilizzata per il pesce permette di recuperare gli aromi del fondo di cottura. Infine, dosare con attenzione sale, peperoncino e pecorino, tutti ingredienti capaci di incidere molto sull'equilibrio finale del piatto.

Perché scegliere i bucatini per l'amatriciana di mare

I **bucatini** sono particolarmente **adatti** a questo tipo di condimento **perché hanno una consistenza importante e riescono a raccogliere bene il sugo**. La loro forma, simile a uno spaghetto più spesso e caratterizzata dal tipico foro centrale, si abbina bene alla struttura della **Polpa di Pomodoro a Cubetti Pomì** e ai pezzi di seppia e gambero.

In questo modo, a ogni forchettata si ritrovano sia il pomodoro sia il sapore del pesce, mentre la pasta mantiene una buona consistenza anche durante la mantecatura finale.

Come personalizzare l'amatriciana di mare

Questa ricetta può essere adattata facilmente anche ad altri ingredienti. Ad esempio, si può **sostituire** una quantità di **gamberi** con **calamari** oppure utilizzare un **mix di molluschi**, mantenendo comunque una cottura breve per evitare che diventino duri.

Se si amano i sapori più decisi, si può **aumentare leggermente** il **peperoncino** mentre per una versione più delicata si può **ridurre la quantità di pecorino** utilizzata al momento di servire.

Anche il **formato di pasta** può cambiare: oltre ai bucatini, il condimento si abbina bene a **spaghetti**, **linguine** o **mezze maniche**. Il cuore della ricetta rimane comunque l'incontro tra pomodoro, seppie e gamberi, che dà carattere a questa originale versione di mare.