

Каламарата



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4 порции)

- **Ингредиенты**

- Острый соус 370g 370 гр
- белого вина 60 гр
- зубчик чеснока 1
- пасты каламарата (calamarata) 400 гр
- пучок петрушки
- свежих или размороженных колец кальмара 500 гр
- соль, перец, оливковое масло по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Поставьте на огонь кастрюлю с водой для пасты и сотейник, в котором мы будем обжаривать кальмары. Налейте в сотейник немного оливкового масла и обжарьте в нем зубчик чеснока.
2. Затем переложите в сотейник кольца кальмара, увеличьте огонь и через несколько секунд влейте белое вино. Когда алкоголь выпарится, уберите чеснок и добавьте к кальмарам **упаковку острого соуса Pomì**. Посолите и поперчите и готовьте на медленном огне в течение 10 минут. Ближе к концу добавьте мелко нарезанную петрушку.
3. Отварите пасту до состояния аль денте. Добавьте к кальмарам половник воды, оставшейся после варки пасты. Переложите пасту к кальмарам, перемешайте, если нужно, добавьте еще немного воды из-под пасты – соус должен быть ни слишком жидким, ни слишком густым.
4. Возьмите лист фольги и положите сверху бумагу для выпечки. Выложите туда часть пасты с кальмарами и заверните с двух сторон сначала бумагу, а потом и фольгу, как будто фантик от конфеты.
5. Сделайте четыре таких ""конфеты"", выложите их на противень и поставьте в духовку, разогретую до 200 градусов на 10 минут.