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 кольцев 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.