

## La calamarata in versione speciale!

Cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per due persone:

|                                    |     |      |
|------------------------------------|-----|------|
| pasta da calamarata                | g.  | 120  |
| calamari (anelli, puliti)          | g.  | 150  |
| gamberi medi, puliti               | g.  | 60   |
| pomodorini                         | g.  | 200  |
| concentrato di pomodoro            | ct. | 1    |
| olio EVO                           | CT. | 2    |
| spicchi di aglio                   | pz. | 2    |
| prezzemolo                         |     | Q.B. |
| vino bianco                        | ml. | 100  |
| peperoncino (possibilmente fresco) | pz. | 1    |
| sale                               |     | QB.  |

Preparazione:

Sciacquare gli anelli di calamari e i gamberi.

Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi.

In una padella capace far rosolare a fuoco basso l'olio con gli spicchi d'aglio e il peperoncino (possibilmente fresco) tritato finemente.

A parte cominciare a far scaldare l'acqua per la pasta.

Appena l'aglio avrà cominciato, senza assolutamente bruciarsi, a sprigionare il suo profumo, aggiungere gli anelli di calamari, alzare la fiamma e farli cuocere brevemente.

Aggiungere il vino bianco e lasciarlo sfumare.

Quindi i pomodorini a spicchi e un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

### **Buttare la pasta.**

Far cuocere il sugo a fuoco medio mescolando di tanto in tanto. Se necessario, aggiustare di sale.

Aggiungere un mestolo dell'acqua di cottura della pasta a sugo e alzare la fiamma per cominciare ad addensare la salsa.

Aggiungere i gamberi e mescolarli al resto della salsa...

... appena prima di scolare la pasta (*che dovrà essere appena al dente: continuerà a cuocere in padella*) con un mestolo forato e aggiungerla alla padella, spolverando generosamente di prezzemolo tritato.

Farla saltare a fuoco vivo mescolando delicatamente e aggiungendo, se il sugo si asciugasse troppo, altra acqua di cottura.

Appena la pasta sarà cotta alla perfezione servirla subito decorando i piatti con un ciuffetto di prezzemolo.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Se non si vuole usare il peperoncino, aggiungere una spolverata di pepe nero appena macinato al momento di spadellare.
- Aggiornamento: da pochi mesi la Coop Svizzera ha una nuova linea di prodotti italiani fra cui si trova anche la calamarata!