



# Paccheri ai calamaretti

23 Gennaio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MINTEMPO DI COTTURA  
20 MINCALORIE  
550K

NOTE

## INGREDIENTI

360 g di Paccheri

400 g di Calamaretti

400 g di Pomodori pelati

2 spicchi di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

## Preparazione

- Lavate bene i calamaretti sotto l'acqua corrente, mondando l'interno e ponendo attenzione ad eliminare eventuali residui di sabbia dalle ventose dei tentacoli.

- Sbucciate e schiacciate l'aglio e fatelo soffriggere in una padella capiente con un fondo di olio, per 1-2 minuti a fiamma bassa. Eliminate l'aglio, alzate la fiamma e fatevi rosolare i calamaretti, per 3-4 minuti; unite un pizzico di sale e pepe, sfumate con il vino, poi toglieteli dalla padella e passateli in una ciotola, conservandoli in caldo.
- Versate nella stessa padella i pelati spezzettati e del prezzemolo tritato grossolanamente, mettete il coperchio e lasciate cuocere per una decina di minuti, a fiamma bassa; se necessario allungate con poca acqua calda.
- Nel frattempo lessate i paccheri in abbondante acqua leggermente salata.
- Poco prima che la pasta sia cotta, rimettete i calamari nella padella con il sugo e fateli insaporire per qualche secondo a fiamma vivace, regolando di sale.
- Scolate la pasta al dente (conservate un po' dell'acqua di cottura) e versatela nella padella con il sugo. Tenetela su fuoco moderato per qualche secondo, mescolando bene; unite dell'acqua di cottura della pasta se si dovesse asciugare troppo. Spegnete, spolverizzate con altro prezzemolo tritato, decorate con del basilico fresco e servite subito.

Carla Marchetti