



# Strozzapreti alla corsara

4 Maggio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MINTEMPO DI COTTURA  
30 MINCALORIE  
660K

NOTE

## INGREDIENTI

320 g di Strozzapreti freschi

400 g di Gamberoni

4 Calamari

400 g di Pomodorini

4 spicchi di Aglio

20 cl di Vino bianco secco

Origano fresco

1 Peperoncino fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

## Preparazione

- Sgusciate i gamberoni e togliete l'intestino (filamento nero), utilizzando uno stecchino come fosse un 'uncinetto': infilatelo cioè nella carne del gambero, individuate l'intestino e tirate per eliminarlo.
- Pulite i calamari, privandoli delle interiora e della penna, sciacquateli bene sotto l'acqua corrente e tagliateli ad anelli.

- Lavate e tagliate a spicchi i pomodorini; affettate il peperoncino.
- In una padella capiente (tipo saltapasta) fate soffriggere, con un fondo di olio, il peperoncino e l'aglio 'vestito' (con la buccia) e schiacciato, a fuoco basso e per 2-3 minuti, facendo attenzione che quest'ultimo non diventi troppo scuro.
- Sfumate con il vino, poi unite i pomodorini e un pizzico di origano, salate e lasciate cuocere per 10 minuti circa, a fiamma bassa e mescolando ogni tanto; alla fine eliminate l'aglio.
- Intanto mettete una pentola d'acqua sul fuoco, aspettate che bolla, salatela e calatevi la pasta.
- Unite i calamari al sugo di pomodoro, riportate a bollore leggero e cuoceteli 5-6 minuti, poi aggiungete anche i gamberoni e mandate il sugo ancora per 2-3 minuti.
- Scolate la pasta piuttosto al dente, trasferitela nella padella con il sugo e fatela insaporire per 1 minuto su fuoco vivace. Servitela immediatamente.

Carla Marchetti