

## Penne al baffo

Scopriamo le **penne al baffo**, un primo piatto davvero succulento la cui base è il pesce, ovvero polpi calamari e gamberi. Scopri come realizzarla in maniera davvero semplice.



---

### INGREDIENTI

- 300 g **Penne**
- 200 g **Calamari medi**
- 200 g **Polpo**
- 200 g **Gamberi**
- 2 **Aglio, spicchi**
- 100 g **Finocchietto selvatico**
- 150 g **Panna liquida**
- 150 g **Pomodori pelati**
- 1 bicchiere **Vino Bianco**
- q.b. **Olio Extravergine**
- q.b. **Peperoncino**
- q.b. **Prezzemolo fresco**
- q.b. **Pasta di acciughe**
- q.b. **Sale**

---

### PREPARAZIONE



Mettete in una casseruola con l'olio caldo gli spicchi d'aglio tritati ed aggiungete quindi polpi e calamari tagliati grossolanamente.



Appena iniziano prendere il colore versate il vino, fatelo evaporare ed aggiungete il pomodoro tritato ed infine sale e peperoncino proseguendo la cottura per un quarto d'ora.



Bollite il finocchietto tritato per una decina di minuti e rosolatelo con della pasta di acciughe.



Ponete quindi il tutto in padella, aggiungetevi la panna e portate a bollore.



Aggiungete ora le penne cotte molto al dente, mescolate e aggiungete i gamberi, lasciate cuocere a fuoco lento e servite la pasta con del prezzemolo come guarnizione.