

## SPAGHETTI CON CALAMARI E PISELLI

Arricchiamo gli spaghetti di oggi con il più insolito dei condimenti, fatto con calamari e piselli. Terra e mare uniti in un solo piatto per un profumo inebriante e un sapore delicato. I piselli erano considerati un cibo prelibato, sin dai tempi dei Romani: addirittura l'imperatore Eliogabalo, nel Terzo secolo, per sottolinearne il pregio, li offriva legati insieme con fili d'oro

**Ingredienti per 4 persone** • Spaghetti: g 350 • Calamari: g 300 • Piselli: g 120 • Polpa di pomodoro: g 300 • Mezza cipolla • Uno spicchio di aglio • Olio extravergine di oliva • Sale e pepe

Cuocete i piselli in acqua salata

e sgocciolateli. Pulite i calamari e tagliateli a rondelle. In una padella con l'olio soffriggete l'aglio, unite i calamari, rosolateli a fiamma vivace per 5 minuti, aggiungete la cipolla tritata e dopo un minuto la polpa di pomodoro ridotta a pezzetti e i pi-

selli e continuate la cottura per 5 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, conditeli con il sugo di calamari e piselli e insaporiteli con un pizzico di pepe.

Tempo di preparazione: 30 minuti

**FACILE**

