

RICETTA DEL GIORNO

Tagliatelle con calamaretti

INGREDIENTI: 300 g di tagliatelle, 300 g di calamaretti, un bicchiere di Verdicchio, prezzemolo, aglio, olio extravergine d'oliva, peperoncino, sale.

PREPARAZIONE: Preparare un soffritto con l'olio, l'aglio sminuzzato e il peperoncino, aggiungere i calamaretti e poco a poco il vino, fino a che non sarà del tutto evaporato. A cottura ultimata aggiungere un poco di sale e abbondante prezzemolo tritato. Cuocere le tagliatelle in acqua bollente salata. Scolarle e ripassarle a fuoco vivo in padella con il sughetto di calamaretti.