

RICETTA DEL GIORNO

Tagliatelline con calamari e scampetti

INGREDIENTI: 400 g. di tagliatelline, 1/4 di cipolla, due spicchi d'aglio, 200 g di salsa di pomodoro, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, un cucchiaino di prezzemolo tritato, 300 g di calamari, 300 g di piccoli scampi, olio extravergine d'oliva, sale.

PREPARAZIONE: appassire a fuoco basso in olio poca cipolla tritata finemente e successivamente aggiungere l'aglio tritato fine senza farlo imbiondire. Aggiungere i calamari a piccoli pezzi sino a raggiungere una media rosolatura con la perdita della loro acqua. Versare il vino bianco e farlo evaporare, unire la salsa di pomodoro diluita in poca acqua calda (alla fine il sugo deve presentare un colore rosato). Per ultimo immettere gli scampetti che cuociono in 3 minuti. Condire con questo sugo le tagliatelline cotte al dente e spargere sopra il prezzemolo tritato.