

Calamarata colorata



Ingredienti:

250 g pasta calamarata

500 g misto frutti di mare

2 spicchi d'aglio

1/2 bicchiere vino bianco

maggiorana, prezzemolo, sale

Metti nella padella poco olio evo, l'aglio tritato o intero, copri con MCS e riscaldi sulla fiamma alta.

Aggiungi 500 g misto frutti di mare o solo anelli di calamari congelati o freschi. Mescola e continua a fiamma alta finché si evapora l'acqua. Sfuma poi con 1/2 bicchiere di vino bianco.

Aggiungi 450 ml acqua, 250 g pasta calamarata (ho usato una pasta dove metà è al nero di seppia) e sale. Mescola, copri e porta ad ebollizione. Continua a fiamma bassa per 3 minuti. Mescola, copri e spegni la fiamma continuando in auto cottura per finire il tempo di cottura della pasta.

Condisci con olio evo aromatizzato alla maggiorana e prezzemolo fresco.

Eliza Sestov