

Gnocchetti con calamari e datterini



Ingredienti per 4 persone

800 g gnocchetti di patate

600 g calamari freschi

1 spicchio d'aglio

400 g pomodorini datterini

100 ml vino bianco

800 ml acqua

Olio evo, sale, peperoncino, prezzemolo q.b.

PROCEDIMENTO:

Lavare e pulire i calamari, tagliarli ad anelli lasciando i tentacoli interi. In una padella versare un giro d'olio, aggiungere uno spicchio d'aglio, il peperoncino, coprire con MC e far rosolare a fiamma media. Unire i calamari, coprire con MC e cuocere per 2/3 min a fiamma viva, versare il vino dai fori e far sfumare a fiamma viva, una volta evaporato l'alcool abbassare la fiamma ed aggiungere i pomodorini tagliati a metà, regolare di sale e continuare la cottura a fiamma media per 5/6 min con MC. Unire gli gnocchetti, l'acqua, mescolare, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunta l'ebollizione abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 2 min. poi spegnere il fuoco e lasciar riposare 1 min con MC. Aggiungere un filo d'olio, prezzemolo tritato, amalgamare e servire.

Lorena Vecchini