

## SPAGHETTI QUADRATI DI GRAGNANO AI CALAMARI E CREMA DI MELANZANE E MENTA

---



RICETTA PER 5 PERSONE.

400 gr di spaghetti  
500 g di calamari già puliti  
due melanzane viola  
un ciuffo di menta peperina  
olio extravergine di oliva quanto basta  
Sale quanto basta  
1 spicchio d'aglio  
una presa di peperoncino  
un ciuffo di prezzemolo.

SVOLGIMENTO :

Prendiamo le melanzane, li peliamo, li tagliamo a fette non troppo sottili, li mettiamo in vaporiera e coprendo sempre con M. C. li facciamo cuocere per circa 20 minuti. Nel frattempo mettiamo in tegame un giro d'olio, uno spicchio d'aglio, peperoncino e facciamo appassire, dopo solleviamo l'aglio E mettiamo dentro i calamari

tagliati a julienne. Li facciamo rosolare per circa 3 minuti e aggiungiamo mezzo bicchiere di vino bianco. Facciamo evaporare Il vino, solleviamo i calamari e li mettiamo in un piatto. Nel fondo di cottura che abbiamo realizzato mettiamo dentro la pasta con 600 g di acqua e copriamo con M. C. Cuociamo a fiamma alta, dal momento che l'acqua comincia ad evaporare, abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per circa 12 minuti. Aggiustiamo di sale, mettiamo dentro i calamari e mantechiamo. Nel frattempo abbiamo preparato la crema di melanzane mettendole dentro un robot da cucina e aggiustando con olio EVO, un pizzico di sale menta peperina e frulliamo. Con la crema ricavata andremo a mantecare gli spaghetti impiattiamo e decoriamo a piacere. buon appetito con Magic Cooker

Paolo Fugali