

## Pasta col sugo da calamarata, a modo mio!

Ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per due persone:

pasta tipo calamarata	g.	120
calamari (anelli, puliti)	g.	200
pomodorini	g.	200
concentrato di pomodoro	ct.	1
olio EVO	CT.	2
spicchi di aglio		2
prezzemolo		Q.B.
vino bianco	ml.	100
peperoncino (possibilmente fresco)	pz.	1
sale		QB.

Preparazione:

Sciacquare gli anelli di calamari.

Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi.

In una padella capace far rosolare a fuoco basso l'olio con gli spicchi d'aglio e il peperoncino (possibilmente fresco) tritato finemente.

A parte cominciare a far scaldare l'acqua per la pasta.

Appena l'aglio avrà cominciato, senza assolutamente bruciarsi, a sprigionare il suo profumo, aggiungere gli anelli di calamari, alzare la fiamma e farli cuocere brevemente.

Aggiungere il vino bianco e lasciarlo sfumare.

Quindi i pomodorini a spicchi e un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

### **Buttare la pasta.**

Far cuocere il sugo a fuoco medio mescolando di tanto in tanto. Se necessario, aggiustare di sale.

Aggiungere un mestolo dell'acqua di cottura della pasta a sugo e alzare la fiamma per cominciare ad addensare la salsa.

Appena la pasta sarà cotta appena al dente scolarla con un mestolo forato e aggiungerla alla padella, spolverando generosamente di prezzemolo tritato.

Farla saltare a fuoco vivo mescolando delicatamente e aggiungendo, se il sugo si asciugasse troppo, altra acqua di cottura.

Appena la pasta sarà cotta alla perfezione servirla subito decorando i piatti con un ciuffetto di prezzemolo.

Buon appetito!