

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti con calamari

Strawberry · Friday, April 30th, 2010

### Ingredienti: (4 persone)

- 400 gr spaghetti
- 4 calamari interi freschi
- 300 gr pomodorini pachino
- una manciata capperi
- 100 gr olive nere
- mezzo bicchiere vino bianco
- prezzemolo
- peperoncino
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale

### Preparazione:

Lavare e pulire accuratamente i calamari, privandoli degli interiori e della testa, fatta questa operazione tagliare i calamari a rondelle. Lavare i pomodorini e dividerli a metà, tagliare a metà anche le olive, sciacquare bene i capperi per togliere il sale. In una padella ampia, mettere l'olio, l'aglio tagliato finemente, i capperi, le olive e il vino bianco, farlo evaporare per alcuni minuti e aggiungere i calamari e i pomodorini e lasciate cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento, girando continuamente per non farlo attaccare. Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela e passatela nella padella con il sugo di calamari, amalgamate il tutto e servite con un trito di prezzemolo e peperoncino tritato.

This entry was posted on Friday, April 30th, 2010 at 3:07 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

