

Calamarata

La **calamarata** è un piatto tipico della cucina napoletana, a base di calamari e di un formato di pasta che ha la forma degli anelli del calamaro. Legata da pomodorini freschi e profumata con il vino e il prezzemolo, è un primo piatto davvero gustoso.

A Napoli si gustano anche versioni di **calamarata** nel cui condimento sono previsti diversi tipi di frutti di mare. Io qui vi propongo però la versione più semplice, come la preparava la mia nonna napoletana.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 300 g di calamari di media dimensione
- 150 g di pomodorini tipo Pachino
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di pasta tipo calamarata

PREPARAZIONE

- Lavare accuratamente i calamari sotto acqua corrente. Staccare la testa, eliminare occhi e becco, estrarre la conchiglia interna e le interiora. Togliere la pelle sfregandola sotto acqua corrente. Tagliarli ad anelli e tenere le teste intere.
- Lavare i pomodorini e tagliarli in quattro parti.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere. Tenere da parte qualche foglia per decorare.
- Mettere in una padella l'olio e l'aglio spellato. Farlo dorare su fiamma media, quindi unire i calamari e lasciare che prendano colore.
- Unire il vino, farlo evaporare, quindi aggiungere i pomodorini, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere a fiamma dolce, coperto, per 10-15 minuti circa. Appena spento il fuoco unire il prezzemolo tritato, amalgamare, e coprire. Il tempo esatto di cottura dipende dalla grandezza del calamaro. Assaggiare trascorso il tempo indicato per regolarsi.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere un mestolino di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente decorando con rametti di prezzemolo e un filo d'olio a crudo.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Calamarata

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

