CHEF IN CAMICIA

Calamarata arrabbiata con Polpa Datterini Mutti e calamari

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone
Tempo di preparazione totale: 25 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti
Difficoltà: Facile

- Calamarata, 250 g;
- Calamari, 2 grandi;
- Aglio, uno spicchio;
- Peperoncino fresco dolce, 4;
- Peperoncino secco, 1 cucchiaino;
- Concentrato di pomodoro, un cucchiaio;
- Olio extravergine di oliva, q.b.;
- Polpa Datterini Mutti, 300 g;
- Sale fino, q.b.;
- Prezzemolo tritato, 3 g;
- Pepe nero, q.b.;

> PREPARAZIONE

- In un'ampia padella rosolare uno spicchio d'aglio tritato insieme ad un peperoncino dolce tagliato finemente e ad un cucchiaino di peperoncino secco.
- A fuoco sostenuto aggiungere quindi il manto dei calamari, precedentemente tagliato a rondelle ed i ciuffi di calamaro.
- Rosolare a fiamma vivace per un paio di minuti.
- Aggiungere la Polpa Datterini Mutti e far cuocere per circa 10 minuti.
- Nel frattempo calare la pasta in abbondante acqua salata.
- Ricavare delle rondelle sottili dai peperoncini dolci.
- Una volta che la pasta sarà pronta, aggiungerla al sugo e completare la cottura.
- Mantecare con olio extravergine, prezzemolo tritato e una macinata di pepe.
- Impiattare e decorare con le rondelle di peperoni dolci colorate.