

Calamarata con ragù di pesce spada

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Bassa

La calamarata con ragù di pesce spada si presenta come un primo piatto dal **gusto Mediterraneo**, adatto a essere preparato nel periodo primaverile ed estivo, quando i sapori degli alimenti freschi sono più intensi, come nel caso dei pomodorini Pachino impiegati che devono essere perfettamente maturi e gustosi.



Ingredienti

» Acciughe (alici) soto sale 2	» Pesce spada 1 trancio da 200 gr
» Aglio 2 spicchi	» Pomodori ciliegino Pachino 250 gr
» Olio extravergine di oliva 5 cucchiari	» Prezzemolo tritato 1 ciuffo
» Pasta calamarata 300 gr	» Sale q.b.
» Pepe macinato al momento a piacere	» Vino bianco 1 spruzzo

Preparazione



Togliete la pelle laterale dal trancio di pesce spada, poi tagliatelo a striscioline e successivamente a cubetti piuttosto piccoli.



In un ampio tegame ponete l'olio extravergine d'oliva e spremete 2 spicchi d'aglio con l'apposito attrezzo; fate scaldare appena l'olio e unitevi le acciughe tagliate a pezzetti che avrete precedentemente dissalato sotto l'acqua corrente, togliendo anche le lisce e le impurità.





Quando le acciughe si saranno sciolte, unite i pomodorini Pachino tagliati in quarti e fateli saltare a fuoco vivo 3 o 4 minuti (la cottura dipende dalla dimensione del pomodorino e dal grado di maturazione dello stesso, più saranno piccoli e maturi meno tempo ci vorrà). Prima che i pomodorini si comincino a disfare, unite il pesce spada tagliato a cubetti e fateli saltare nel tegame; in questo caso il termine saltare è il più appropriato in quanto con l'utilizzo di un cucchiaino di legno per girare il sugo si rischierebbe di spappolare i pezzetti di pesce. Sfumate con un goccio di vino bianco - un paio di cucchiaini sono sufficienti - regolate di sale e pepe e unite qualche cucchiaino di prezzemolo tritato finemente. Unite ora la pasta al sugo, amalgamando con attenzione e servite immediatamente.

Consiglio

Per la preparazione della nostra ricetta abbiamo usato la **calamarata**, un formato di pasta tipica del sud Italia, molto simile ai paccheri ma più corta (il nome deriva dal fatto che il formato di pasta assomiglia a degli anelli di calamari) che non sempre è facile trovare, specialmente nel nord Italia. In questo caso, questa pietanza, ben si presta a essere cucinata con qualsiasi tipo di pasta di grosso formato, come appunto i **paccheri** ma anche **tortiglioni, conchiglioni, ecc..**