

# Paccheri al sugo di calamari

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali



Preparazione:  
15 min



Cottura:  
20 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:  
Medio



Difficoltà:  
Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo per pulire i calamari

I paccheri (chiamati anche schiaffoni), sono un formato di pasta trafilata al bronzo tipicamente campana, che per la loro grossa consistenza e intrinseca bontà, sono eccezionali anche se conditi con solo un po' di burro; ne esiste anche un'altra versione simile ma più corta, non proprio facile da trovare al nord, analoga per forma a degli anelli di calamari che prende per l'appunto il nome di "calamarata"; con la calamarata si prepara l'omonimo primo piatto, molto saporito e condito con un sugo di calamari tagliati ad anelli, che cuocendosi si confondono con la pasta.

L'unica variante di questa ricetta rispetto alla classica calamarata è che noi abbiamo usato dei paccheri.



## Ingredienti

>> <b>Aglio</b> 3 spicchi	>> <b>Peperoncino</b> fresco e piccante qualche pezzetto (secondo i gusti)
>> <b>Brodo</b> (fumetto) di pesce q.b.	>> <b>Pomodori</b> ciliegino (piccoli e tondi) 200 gr
>> <b>Calamari</b> 500 gr	>> <b>Pomodori</b> passata 200 gr
>> <b>Olio</b> extravergine di oliva 1/2 bicchiere	>> <b>Prezzemolo</b> tritato abbondante
>> <b>Pasta</b> paccheri 400 gr	>> <b>Vino</b> bianco 1/2 bicchiere

## Preparazione



Per preparare i paccheri al sugo di calamari per prima cosa pulite i calamari e tagliateli ad anelli (1) (per vedere come fare clicca qui). In un tegame molto ampio fate dorare con l'olio di oliva tre spicchi d'aglio passati nello schiaccia aglio e qualche pezzettino di peperoncino (2) a seconda dei vostri gusti.

Separate gli anelli di calamaro dai tentacoli e fateli scottare velocemente (3) nell'olio sfumando con mezzo bicchiere di vino bianco; un paio di minuti dovrebbero bastare per dei calamari medi; togliete gli anelli che, se cuocessero troppo risulterebbero troppo duri, continuando la cottura dei tentacoli, unendovi i pomodorini tagliati in 4 e la passata di pomodoro.



Nel frattempo lessate in acqua salata i paccheri per 8-10 minuti; quando li scolerete dovranno essere molto al dente, e continuate la cottura unendoli al sugo (4), un po' come fareste con un risotto; man mano che il sugo si asciuga bagnate con 1 mestolo di fumetto fino a terminarne la cottura.

Qualche istante prima del termine della cottura ponete nella padella gli anelli di calamaro precedentemente messi da parte, mischiate il tutto, spolverizzate di abbondante prezzemolo (5), mescolate bene il tutto (6) e servite ancora caldo.

## Consigli per gli acquisti

Rispetto ai tradizionali metodi di cottura della trasmissione del calore tramite conduzione e irradiazione, l'induzione genera il calore direttamente nelle stoviglie di cottura.

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli

