

MACCHERONCINI CON CALAMARETTI

Tempo occorrente circa 45 minuti

Ingredienti per 4 persone:

500 grammi di calamaretti
1 peperone verde
350 grammi di maccheroncini rigati
Vino bianco
Aglio
Olio e sale
Prezzemolo
Basilico

Preparazione:

Eviscerate 500 grammi di calamaretti, eliminate il becco e gli occhi, lavateli, sgocciolateli e staccate i tentacoli. Tagliate ad anelli il sacchetto. Scaldare in una padella 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato e un piccolo peperone verde tagliato a dadini. Unite i calamaretti, spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco e cuocete a fuoco vivace per cinque minuti. Lessate 350 grammi di maccheroncini rigati, scolateli al dente e versateli nella padella. Spolverizzate con prezzemolo e basilico tritati e insaporite.