



Tagliolini calamari e vongole



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Tagliolini calamari e vongole

Pasta all'uovo

Preparazione 5 min

Cottura 20 min

Tempo totale 25 min

Portata: Primi

Cucina: Romagna

Keyword: pasta

Difficoltà: media

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 490kcal

Ingredienti

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 4 uova
- 300 g calamari
- 1 kg vongole
- 300 g pomodorini a ciliegina
- 2 spicchi aglio
- q.b. peperoncino rosso piccante
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.



2. Lava le vongole, disponile in una pentola con mezzo bicchiere di acqua e portale a ebollizione fino a ch  si sono aperte.

Lasciale raffreddare, sgusciane una met , filtra il liquido e tieni a parte. In una padella adeguata fai soffriggere in due cucchiari di olio l'aglio e il peperoncino tritato, unisci i calamari puliti e tagliati a rondelle e fai cuocere a fiamma media per 5 minuti.

3. Aggiungi i pomodorini, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (10-15 minuti). Versa nel sugo le vongole con la loro acqua e fai insaporire a fiamma viva per altri 10 minuti. Con il mattarello tira la sfoglia e con un coltello a lama larga forma i tagliolini. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di pesce preparato.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 490kcal

Ugo Picia

[Read More](#)
