

Fusilli à la sauce aux calamars
« Fusilli al sugo di calamari » recette de Giallo Zafferano

Marché :

- 800 gr de calamars déjà nettoyés
- tomates cerises 200 gr
- huile d'olive
- piment doux 1 petit
- persil haché 2 c à s
- Fusilli ou autre 500 gr
- concentré de tomate 1 belle c à s
- vin blanc 50 cl
- 2 caïeux d'ail
- sel au goût

Pour préparer les fusilli avec la sauce aux calmars, placez une casserole sur le feu avec beaucoup d'eau pour cuire les pâtes : à ébullition, vous pouvez ajouter du sel au goût. Ensuite, commencez par couper les calamars, séparez les tentacules du reste du calmar et obtenez des anneaux d'environ 1,5 cm.

Coupez ensuite les tomates en deux et réservez. Pour finir, coupez finement le piment, dont vous retirerez la tige et pressez les caïeux d'ail.

Dans une casserole où vous avez versé de l'huile d'olive, rajoutez le piment émincé finement et l'ail. Laissez cuire sur feu doux 1 mn. Augmentez le feu sur vif et rajoutez les calamars et laissez cuire 1 mn puis versez le vin et laissez évaporer quelques minutes. Ajoutez les tomates et le concentré de tomates. Remuez et laissez mijoter à feu doux . Pendant ce temps faites cuire vos pâtes. Ensuite vous rajoutez vos pâtes dans la sauce, parsemez avec le persil, mélangez le tout, puis servez-vous !