Vermicelli con calamari e capperi

Autore : Carolina Barra

Data : 7 Giugno 2022

Ingredienti

400 grammi di vermicelli
2 calamari grandi
10 pomodorini
Mezzo bicchiere di vino bianco
2 cucchiai di capperi
1 spicchio d’aglio
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Prezzemolo q.b.
Basilico q.b.

Procedimento

Ricetta di preparazione veloce e molto estiva, ottima anche per un pranzo domenicale senza grosse pretese.

Innanzitutto, in un tegame in olio caldo facciamo rosolare l’aglio tritato finemente, dopodiché aggiungiamo i calamari, puliti con accuratezza e tagliati come meglio preferite. Vanno bene sia a rondelle che a striscette, non importa.

Lasciamo soffriggere per un paio di minuti, poi allunghiamo il vino che lasciamo evaporare completamente.

Aggiungiamo i capperi dissalati e lasciamo cuocere il tutto per altri due minuti circa.

Come ultima cosa, uniamo i pomodorini, tagliati a metà o in quattro parti, a seconda della grandezza e completiamo la cottura per altri 5 minuti, regolando di sale.

Lessiamo la pasta in abbondante acqua salata, scoliamo al dente e poi facciamo saltare in padella con il nostro condimento.

A fuoco spento aggiungiamo il prezzemolo e il basilico tritati.

Impiattiamo e serviamo con un Lacryma Christi del Vesuvio.

Buon appetito!