

TAGLIATELLE CON CALAMARETTI E RUCOLA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone	Facile	30 minuti		

INGREDIENTI:	
250 g	Tagliatelle all'uovo
450 g	Calamaretti
100 g	Rucola
1	Scalogno
1 cucchiaio	Prezzemolo tritato
2 dl	Vino bianco secco
80 g	Burro
	Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Pulite i calamaretti, sciacquandoli abbondantemente e fateli sgocciolare.

Fate rosolare lo scalogno tritato in un tegame con 30 gr di burro e aggiungete i calamaretti puliti, il sale, il pepe e fate cuocere per 3-4 minuti a fuoco moderato, quindi alzate la fiamma, bagnate con il vino e lasciate evaporare.

Aggiungete poi il burro rimasto e la rucola tagliata finemente.

Contemporaneamente, cuocete le Tagliatelle seguendo le istruzioni per la cottura; quando saranno cotte scolatele e versatele nel tegame con i calamaretti, aggiungete il prezzemolo tritato e mescolate.

Servite subito.