

SPAGHETTO DI GRAGNANO ALLA MEDITERRANEA CON CALAMARI SAUTE', MAGGIORANA E PROFUMO DI LIMONE

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di spaghetti di Gragnano
2 manciate di calamaretti spillo
2 cucchiaini di pomodori confit
1 cucchiaino di olive taggiasche
1 cucchiaino di capperi sotto sale
2 rametti di maggiorana
1 limone naturale
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino
sale rosa q.b.



PREPARAZIONE

Pulite i calamaretti, sciacquandoli accuratamente e pulendoli sia internamente che esternamente. Se necessario, tagliateli a rondelle e scottateli per pochi secondi in una padella calda con un filo d'olio e i due spicchi d'aglio, privati dell'anima. Trasferite in un contenitore non caldo, lasciando sul fondo della padella il succo dei calamari e l'aglio.

Se necessario, aggiungete un filo d'olio e, successivamente i pomodori confit, le olive, i capperi sciacquati e le foglioline di maggiorana.

Cuocete gli spaghetti, avendo cura di scolarli perfettamente al dente. Saltateli a fiamma viva con il condimento e – una volta spenti i fuochi – aggiungete i calamaretti. Grattugiate con il microplane la parte gialla della scorza del limone e servite caldo.