



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001976 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Mar 2018 alle ore 15:03**

**da PASTIFICIO DI MARTINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Ziti rotti a mare

Polpi, calamari, seppie per una speciale proposta del Seafront Di Martino Pasta Bar che porta in tavola tutto il profumo del mare.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 5 persone

500 g Ziti Di Martino  
250 g polpo  
150 g calamari  
150 g seppie  
2 spicchi d'aglio  
n.1 cucchiaino concentrato di pomodoro  
olio evo q.b.  
sale q.b.  
prezzemolo q.b.  
pepe nero Sarawak q.b.

### Preparazione

Pulire bene polpo, seppie e calamari. In una casseruola, far rosolare l'aglio in camicia con l'olio fino a farlo imbiondire. Aggiungere il polpo tagliato a coltello a cubetti. Dopo circa 10 minuti aggiungere il calamaro, e dopo altri 5 minuti le seppie.

Creare un bouquet aromatico legando i gambi di prezzemolo con uno spago da cucina e aggiungerlo in casseruola. Aggiungere cucchiaino di concentrato di pomodoro e, dopo qualche minuto, 1 litro d'acqua. Lasciar cuocere per 20 minuti fino a quando arriva a bollore. Frantumare gli Ziti e versarli all'interno del ragù di mare, mescolando di tanto in tanto. Una volta che la pasta sarà al dente, regolare di sale e aggiungere una manciata di pepe Sarawak, un filo di olio evo a crudo e prezzemolo tritato. Impiattare e servire.