



**Ricetta N. RE002267 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 11:10**

**da GIUSEPPE VITIELLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Calamari su spirale di spaghetti

Calamari su spirale di spaghetti con ristretto di sugo al sentore di mare polvere di pomodoro olive nere e prezzemolo, capperi e pomodorini gialli arrostiti

Tempo di preparazione: 5 ore

### Ingredienti per 1 persone

50 g di passata di pomodoro  
100 g di calamari  
n. 3 pomodorini gialli  
n. 4 pomodorini rossi  
15 g prezzemolo  
germogli  
capperi  
pepe  
n. 5 olive  
80 g spaghetti

### Prodotti utilizzati

Spaghetti Rummo, passato di pomodoro La Fiammante

### Strumenti di cottura

Bollitore, essiccatore, padella per il sugo.

### Preparazione

Iniziare a fare prima le polveri di pomodoro prezzemolo e olive, mettendole per 4 ore nell' essiccatore e dopo frullarli col primer.

Pulire il calamari e separarlo dai tentacoli mettere il corpo nel sacchetto per farlo cuocere a bassa temperatura a 65° per 20 minuti, i tentacoli andranno aggiunti al sugo per dargli il "sapore del mare".

Arrostire i pomodorini gialli, dopo togliere la buccia e semi. Calcolare il tempo di cottura degli spaghetti (8 minuti circa) con quello del calamari.

Impiattare facendo una spirale con gli spaghetti adagiare sopra il calamari e mettere prima il ristretto di sugo e poi le polveri di pomodorini olive e prezzemolo, i capperi e i pomodorini gialli arrostiti.

### Vino consigliato

Fiano di Avellino