

LINGUINE CALAMARI E PEPERONI

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di linguine
- 400 grammi di calamari
- 1 peperone
- 6 pomodorini freschi tipo ciliegino
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 ciuffeto di prezzemolo
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Tagliate il peperone e i calamari a striscioline
- in una padella che possa contenere anche la pasta, mettete l'olio e l'aglio e fatelo soffriggere per qualche minuto
- aggiungete i peperoni e i calamari, fateli cucinare a fuoco moderato per circa 5 minuti, e aggiungete i pomodorini tagliati a spicchi, regolate con il sale e il pepe ed ultimate la cottura
- Nel frattempo in abbondante acqua salata, cucinate la pasta al dente, scolatela, fatela saltare in padella con il condimento, spolverate con il prezzemolo tritato, servitela ben calda



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)



www.lamiacucina.altervista.org

[Stampa ricetta](#)