

## UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

16 Marzo 2011

### Scialatielli con Cime di Rapa e Calamari

Tempo di preparazione circa 40 minuti

#### INGREDIENTI

Per 4 persone:

Cime di Rapa, 1 chilogrammo (peso grezzo da pulire)

Calamari piccoli freschissimi, 600 grammi (prezzo tra 19 e 22 Euro il chilogrammo)

Scialatielli freschi, 400 grammi

Olio Extravergine di Olive

2 Peperoncini piccanti freschi

Pecorino Romano

Aglione, due spicchi mondati

Un bicchiere di vino bianco da cucina

#### ATTREZZATURA NECESSARIA

Scolapasta, Tegame

Pentola per bollitura di verdure e pasta

Grattugia, Schiumarola, Forbice da cucina

1	Pulite le Cime di Rapa. Scegliete tutti i germogli e le foglie più tenere. Non utilizzate i gambi e le foglie troppo grandi. Sciacquate per bene in abbondante acqua corrente fresca
2	Mettete in pentola le foglie ed i germogli delle Cime di Rapa mondiate in una pentola di adeguate dimensioni, coprite d'acqua, salate poco e fate bollire a fuoco medio basso per circa 20 minuti (tempo da calcolare dall'inizio del bollo)
3	Eviscerate e lavate per bene i Calamari. Tagliateli a tocchetti non troppo piccoli, lasciando i ciuffi interi se non sono troppo grandi
4	Mettete nel tegame due cucchiai d'Olio Extravergine di Olive, i due peperoncini freschi spezzati a metà ed i due spicchi d'aglio
5	A fuoco medio, lasciate che l'aglio soffrigga per un minuto circa, poi toglietelo e buttatelo
6	Abbassate un poco il fuoco ed aggiungete i calamari a tocchetti. Lasciate cuocere per circa 5 minuti e poi aggiungete un piccolo bicchiere di vino bianco. Alzate la fiamma e lasciate sfumare il vino per altri cinque minuti
7	Togliete dal fuoco e lasciate riposare i calamari nel tegame con il loro intingolo
8	Usando una schiumarola levate le Cime di Rapa dall'acqua, mettendole nello scolapasta e lasciandole scolare per bene
9	Non buttate l'acqua di cottura delle cime di rapa. Ci cuocerete la pasta
10	Usando una forbice sminuzzate un poco le cime di rapa cotte
11	Riportate in bollitura l'acqua precedentemente usata per le cime di rapa
12	Grattugiate un pugno abbondante di Pecorino Romano
13	Mettete il tegame con i calamari su fuoco basso e lasciate che riprendano un poco di calore
14	Aggiungete le cime di rapa sminuzzate dopo averle strizzate delicatamente per togliere l'acqua rimasta, mescolate di continuo, amalgamate per bene il tutto
15	Buttate la pasta e scolate bene al dente
16	Aggiungete la pasta nel tegame e mescolate
17	Distribuite nei piatti di servizio, date un filo d'olio ed una spolverata di Pecorino Romano grattugiato (non abbiate paura, ne vale la pena, provate)
18	Il profumo già annuncia ottimi bocconi ....
19	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere