

Pâtes noires à la tomate et aux calamars

Les ingrédients pour 4 personnes (je dirai 5 car les parts sont copieuses)

700 g d'anneaux de calamar
450 g de tagliatelles à l'encre de seiche
7 c à s d'huile d'olive
2 échalotes hachées
3 gousses d'ail pressées
3 c à s de persil plat ciselé
15 cl de vin blanc
1 boîte de tomates concassées
1/2 c à c de piment séché en flocons
Sel et poivre du moulin

Dans une sauteuse chauffer l'huile et faire blondir les échalotes. Ajouter l'ail et lorsqu'il est très légèrement doré ajouter 2 c à s de persil ainsi que les calamars. Mélanger bien et laisser cuire 3 à 4 mn. Ajouter le vin blanc, laisser frémir quelques minutes, puis mettre la pulpe de tomates et le piment séché. Assaisonner, couvrir et cuire 1 h environ à feu doux jusqu'à ce que le calamar soit tendre.

Cuire les pâtes " al dente " à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les remettre dans la casserole. Ajouter la sauce aux calamars et remuer bien le tout avec délicatesse, avec 2 cuillères en bois jusqu'à ce que les pâtes soient bien enrobées de sauce.

Servir dans des assiettes creuses après avoir parsemé les pâtes avec le persil restant.

Pour la cuisson des tagliatelles, compter entre 10 et 12 mn suivant la marque utilisée pour des pâtes sèches et 2 à 3 minutes pour des pâtes fraîches.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>