



Strozzapreti con calamari e zafferano



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Strozzapreti con calamari e zafferano

Primo di pesce

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Romagna

Keyword: pasta

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 2

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 400 g farina 00 (+ quella che serve per il tagliere)
- 1 pugno spinaci
- q.b. acqua
- 1 kg calamari
- 1 busta zafferano
- 2 spicchi aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con gli spinaci tritati finemente con un frullatore ad immersione insieme ad 1 uovo. Aggiungi il trito alla farina e impasta aggiungendo acqua tiepida q.b. fino a formare un panetto sodo. Lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.
2. Nel frattempo, in una padella adeguata, fai soffriggere i 2 spicchi d'aglio tritati in un giro di olio, aggiungi i calamari puliti e tagliati a rondelle, regola di sale, pepe, prezzemolo, lo zafferano sciolto in due dita di acqua e porta a cottura.
3. Con il mattarello tira la sfoglia, taglia la pasta a strisce di 1 cm. e, arrotolando con le mani forma gli strozzapreti. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di calamari preparato.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

[Read More](#)
