



LINGUINE CON CALAMARI E ZUCCHINETTE

Pulisci i calamari, stacca le teste ed elimina il più possibile gli intestini, toglilo il becco. Spellali e tagliali a rondelle.

Cuoci la pasta al dente.

Trita le erbe aromatiche con l'aglio e falle dorare in una padella con qualche cucchiaio di olio.

Aggiungi le zucchine affettate a rondelle, il battuto di aromi e il cetriolo tagliato a scaglie.

Cuoci per 5 minuti a fiamma media, aggiungi i calamari e bagna con il vino.

Aggiungi le linguine e saltale un attimo

Buon appetito!!!

Ingredienti:

2 calamari freschissimi
400 gr di zucchinette
1 cetriolo piccolo o 1/2 grande
160gr di linguine
2 spicchi d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
10 rametti di timo limone
1 ciuffo di basilico
olio extravergine
vino bianco per bagnare
sale
pepe

Per 2 persone