



Calamarata mit Vongole

Die Calamarata sind lediglich eine Pastasorte, sie sehen nur aus wie echte, in Ringe geschnittene Calamares und sind den längeren Paccheri ganz ähnlich. Von deren Form inspiriert werden sie häufig an Saucen mit Meeresfrüchten oder Fisch angerichtet. So zum Beispiel mit eingemachten Vongole. Sie sind zwar nicht zu vergleichen mit frischen Vongole, sind aber auch sehr delikate und erinnern an sehr feinen Thunfisch. Die Sauce ist einfach: Bouillon mit Passata di Pomodoro, Knoblauch und Petersilie, der kurz vor dem Anrichten die Vongole zugegeben werden.

Zutaten (pro Portion)

80g	Calamarata
1dl	Bouillon
1dl	Passata di pomodoro
1	Knoblauchzehe
1/2	handvoll Petersilie
2El	in Lake eingemachte Vongole
	Pfeffer

Zubereitung

Calamarata in Salzwasser ca. 14 Minuten gar kochen (oder nach Packungsangabe).

Sobald das Pastawasser aufgesetzt ist, mit der Zubereitung der Sauce beginnen: Knoblauch fein hacken, Petersilie zu feinen Streifen schneiden. Vongole abtropfen lassen.

Passata und Bouillon in einer flachen Pfanne zusammen aufkochen, Petersilie und Knoblauch zugeben, leicht pfeffern. Sauce köcheln lassen bis die Pasta gar ist. Eventuell etwas Wasser nachgießen, damit die Sauce nicht zu stark eindickt. Kurz vor dem Anrichten Vongole zugeben.

Pasta abgiessen, kurz abtropfen lassen und zur Sauce geben. 2-3 Minuten unter häufigem wenden in der Sauce ziehen lassen.



