

# Calamarata liscia con rana pescatrice e pomodorini

## Ingredienti per 4 persone:

350g Calamarata liscia "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"  
300-350 g di filetto di rana pescatrice  
200 g di polpa di pomodoro  
200 g di pomodorini datterini  
olio extravergine di oliva q.b.  
1 spicchio d'aglio  
mezzo bicchiere di vino bianco secco  
peperoncino a piacere  
prezzemolo fresco  
sale



## Procedimento

Mettere la pentola dell'acqua per la pasta sul fuoco e quando arriverà a bollore, salare e calare la pasta (consigliamo 1litro di acqua ogni 100g di pasta). Intanto riscaldare 4 cucchiari di olio evo in un tegame capiente, aggiungere l'aglio, a piacere il peperoncino e appena prenderà calore unire la rana pescatrice tagliata a bocconcini.

Mescolare e far cuocere per un paio di minuti a fuoco vivace, quindi sfumare con il vino bianco. Quando l'alcool sarà evaporato, togliere i bocconcini di pesce eliminare lo spicchio d'aglio e tenere da parte. Quindi, nello stesso tegame unire ancora un filo di olio evo, la polpa di pomodoro, i pomodorini lavati e tagliati a metà e qualche gambo del prezzemolo fresco tritato grossolanamente.

Salare e cuocere per circa cinque minuti, mescolando di tanto in tanto. Trascorso il tempo, prendere i bocconcini di pesce, unirli al condimento e far insaporire per un paio di minuti. Scolare la pasta al dente e trasferirla nel tegame. Mescolare delicatamente il tutto, quanto basta per far amalgamare i sapori. Servire subito, aggiungendo del prezzemolo tritato fresco e se preferite ancora un filo di olio a crudo e del peperoncino.