

PENNE AL BAFFO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- 200 g di calamari,
- 200 g di polipi piccoli,
- 200 g di gamberi sgusciati,
- 100 g di finocchietto,
- 500 g di pasta tipo penne lisce,
- 150 g di panna da cucina,
- 150 g di pomodori pelati,
- vino bianco,
- sale,
- peperoncino macinato,
- pasta d'acciughe,
- prezzemolo.

Tagliare due spicchi d'aglio e metterli in una casseruola con l'olio d'oliva riscaldando a fuoco lento, aggiungendo i polipi e i calamari tritati con il coltello, appena caldi fare evaporare sopra il vino bianco aggiungendo il pomodoro pelato tritato, dunque il sale ed il peperoncino; fare cuocere il tutto per 15 minuti circa.

Tritare il finocchietto, e bollirlo (ben cotto) in poca acqua con del sale, rosolando con un po' di pasta d'acciughe.

Mettere tutto in padella aggiungere la panna e portare ad ebollizione, e quindi aggiungere le penne lisce mezze cotte, mescolare e poi decorare con i gamberi, quindi cuocere a fuoco lento fino ad avere la pasta cotta al dente.

Servire, con l'aggiunta di prezzemolo.