

---

# TONNARELLI CON CALAMARI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo tonnarelli all'uovo,
- 400 g di calamari piccoli freschi,
- 2 patate,
- 1 pomodoro verde,
- vino bianco,
- prezzemolo,
- aglio,
- 1 pizzico di peperoncino.

Tagliare a pezzetti i calamari e farli cuocere con olio, uno spicchio di aglio e 1/2 bicchiere di vino bianco.

A cottura quasi completa aggiungere il pomodoro verde tagliato a piccoli pezzetti.

A parte lessare le patate e aggiungerne una al composto dei calamari, tagliata a dadini, mentre ancora stanno cuocendo. La seconda va aggiunta solo a cottura ultimata dopo averla schiacciata con una forchetta.

Aggiungere anche il prezzemolo ed il peperoncino.

Il composto con cui condire i tonnarelli non deve risultare ovviamente troppo asciutto.