
TAGLIATELLE DI CALAMARI AL LIMONE SU CREMA DI PATATE VIOLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Calamari puliti **300 g**
- Aglio **1 spicchio**
- Prezzemolo **1 ciuffetto**
- Timo **2 rametti**
- Olio extravergine di oliva **2 cucchiaini**
- Limone (succo e scorza) **½**
- Pepe bianco **q.b. a piacere**
- Sale **q.b.**

PER GUARNIRE

- Melagrana (chicchi) **a piacere**
- Timo **2 rametti**
- Limone (scorza) **½**

PER LA CREMA DI PATATE VIOLA

- Patate viola **350 g**
- Carote viola **150 g**
- Brodo vegetale **500 g**
- Olio extravergine di oliva **3 cucchiaini**
- Salvia **3 foglie**
- Rosmarino **1 rametto**
- Peperoncino piccante **½**
- Timo **3 rametti**
- Sale **q.b.**

PREPARAZIONE

La crema di patate viola

Per preparare le tagliatelle di calamari su crema di patate viola, per prima cosa lava accuratamente le carote viola e le patate viola sotto acqua fresca corrente. Successivamente mondale eliminando le estremità con un coltello, poi taglia le carote a fettine e le patate a cubotti. Terminata questa operazione, cuoci le verdure al vapore per circa 15 minuti: ponendo sul fuoco una pentola con due dita d'acqua e, una volta raggiunto il bollore, colloca al di sopra l'apposito cestello.

In un pentolino prepara l'olio aromatizzato unendo all'olio extravergine di oliva le erbe aromatiche e il peperoncino. Lascia che l'olio cominci a soffriggere così da aromatizzarlo, poi spegni il fuoco, lasciando intiepidire il tutto.

Quando le patate e le carote saranno cotte, mettile in una ciotola, aggiungi un paio di mestoli di brodo vegetale e inizia a frullare con un frullatore a immersione.

Una volta ottenuta una purea, unisci anche l'olio aromatizzato filtrandolo con un colino e, successivamente versa poco alla volta il brodo vegetale restante fino a ottenere una crema liscia non troppo liquida.

Aggiusta eventualmente di sale e di pepe, poi con la crema ottenuta riempi una sac-à-poche e tienila da parte.

I calamari

Per preparare le tagliatelle di calamari, prendi i molluschi e puliscili eliminando la pelle esterna del mantello (aiutati con un coltello per inciderla) e le interiora.



Una volta terminata questa fase, aprili a libro e sempre con un coltello incidi la parte finale del mantello facendo scorrere la lama per tutta la lunghezza. A questo punto, taglia i calamari verticalmente ottenendo delle striscioline lunghe e spesse 2-3 mm. Metti in una padella l'olio extravergine di oliva insieme all'aglio tagliato a metà e fallo soffriggere leggermente per aromatizzarlo. Togli quindi lo spicchio d'aglio e aggiungi le tagliatelle di calamari: falle saltare a fuoco molto vivo per un paio di minuti. Unisci in padella anche la scorza grattugiata e il succo del limone, insieme al prezzemolo tritato e al timo, lasciando cuocere per altri 2 minuti. Ultimata la cottura, aggiusta di sale.

IMPIATTAMENTO

Servi le tagliatelle di calamari in una ciotolina ponendo 50 g circa di tagliatelle di calamari su 150 g circa di crema di patate viola.

Completa il piatto guarnendolo con chicchi di melagrana, foglioline di timo e scorza di limone.

NOTA

Per impiattare le mie tagliatelle di calamari con crema di patate viola ho scelto una ciotolina, ma tu puoi optare anche per un piatto fondo oppure una bowl.