

## FETTUCCINE AL CACAO CON CALAMARI E POMODORINI CONFIT

*Un primo originale per stupire i vostri ospiti, il cacao si lega perfettamente ai calamari, aumentandone la succulenza; il pomodoro, essendo confit, perderà l'acidità, diventando dolce, creando un connubio incredibile con la morbidezza di cacao e calamari. Le mandorle aggiungono una nota croccante e divertente.*



### INGREDIENTI:

- **360 g** farina
- **4** uova
- **40 g** cacao Emilia Zaini
- sale
- **50 g** di farina per spianatoia
- **2** spicchi d'aglio
- **300 g** calamari
- **250 g** pomodorini
- **un ciuffo** di maggiorana
- **50 g** di mandorle tostate a listarelle
- olio extravergine di oliva
- pepe bianco



Difficoltà  
**MEDIA**



Preparazione  
**150 min**



Porzioni  
**4 persone**

**1**

Preparare le fettuccine mescolando la farina, le uova, il cacao, un pizzico di sale e acqua qb fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico. Lasciare a riposare un'ora coperto da un telo. Stendere l'impasto con il matterello, tagliare delle losanghe di circa 12 cm, arrotolare su se stesse e tagliare le fettuccine con il coltello per uno spessore di 0.5 mm.

### CONSIGLIO

Si possono condire a piacere con maggiorana, timo o rosmarino



- 2** In una teglia versare un filo d'olio, adagiare i pomodorini tagliati a metà e lo spicchio d'aglio, aggiustare di sale e cuocere a 120°C per circa 1 h e mezza.
- 3** Pulire i calamari e tagliare le teste a rondelle e la parte bassa in pezzi.  
In una padella soffriggere l'aglio con l'olio e i gambi di prezzemolo, aggiungere i calamari e cuocere velocemente, circa 5 minuti. Eliminare i gambi del prezzemolo e l'aglio. Aggiungere i pomodorini e mescolare bene.
- 4** Cuocere la pasta in acqua bollente salata per circa 5 minuti, tenere da parte un mestolo di acqua di cottura e finire di cuocerla nella padella dei calamari con i pomodorini, le mandorle a listarelle e una spolverata di pepe.
- 5** Guarnire con la maggiorana.