

# FUSILIS CON SALSA DE TINTA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



## **Descripción:**

NO HAY PALABRAS PARA DESCRIBIR ESTA MARAVILLA

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 6 DIENTES GRANDES de AJO
- 100 GR. de PEREJIL PICADITO
- 350 GR. de CALAMARES
- 300 GR. de LANGOSTINOS PELADOS Y CRUDOS
- 250 ML de VINO BLANCO
- AGUA
- SAL Y PIMIENTA
- 350GR. de FUSILIS
- 4 SOBRES de TINTA DE CALAMAR

## **Preparación:**

### **Paso 1**

PELAMOS Y PICAMOS LOS AJOS MUY MUY PICADITOS Y LO MISMO CON EL PEREJIL. POR OTRO LADO CORTAMOS EN JULIANA MUY FINA LOS CALAMARES. CORTAMOS LOS LANGOSTINOS POR LA MITAD EN FORMA DE LIBRO. EN UNA SARTÉN CON UN CHORRITO DE ACEITE PONEMOS LOS AJOS CON EL PEREJIL Y REHOGAMOS UN PAR DE MINUTOS. AÑADIMOS LOS CALAMARES Y MOVIENDO MUY AMENUDO COCEMOS UNOS 5 MINUTOS Y AÑADIMOS 50ML DE VINO Y UNAS CUCHARADAS DE AGUA Y DEJAMOS COCER 10 MINUTOS A FUEGO MEDIO - BAJO. AÑADIMOS LOS LANGOSTINOS Y DEJAMOS UNOS 2 MINUTOS. VERTEMOS EL RESTO DEL VINO Y UN CHORRITO DE AGUA Y COCEMOS UNOS 7 U 8 MINUTOS. AÑADIMOS LA TINTA Y COCEMOS OTROS 2 MINUTOS MEZCLANDO BIEN. POR OTRO LADO PONEMOS LA PASTA A COCER EN AGUA SEGÚN NOS INDIQUE EL FABRICANTE Y LE RESTAMOS 1 MINUTO Y MEDIO DE COCCIÓN, LO ESCURRIMOS DE AGUA Y LO VERTEMOS EN LA SALSA Y DEJAMOS COCER ESE MINUTO Y MEDIO FINAL EN CONJUNTO Y RECTIFICAR DE SAL Y PIMIENTA Y LISTO.