

## PRIMI PIATTI

### Spaghetti con calamaretti, crema di cannellini e broccoli

#### Ingredienti per 4 persone

*400 g spaghetti di Gragnano*  
*300 g calamaretti (anche già puliti)*  
*200 g fagioli cannellini già ammollati (oppure un barattolo)*  
*Salvia e rosmarino*  
*1 broccolo*  
*2 spicchi di aglio*  
*peperoncino (facoltativo)*  
*½ bicchiere di vino bianco*  
*olio extravergine d'oliva*  
*sale*  
*2–3 filetti di acciuga oppure una grattugiata di scorza di limone*

#### Preparazione

**Broccoli:** Dividere in piccole cimette e sbollentare 3–4 minuti in acqua salata. Scolare e tenere da parte (croccanti, non molli).

**Crema di cannellini:** Cuocere i fagioli secchi in abbondante acqua salata con salvia, aglio e rosmarino, fino a renderli molto morbidi. Nel caso del barattolo, scolare e lavare bene i fagioli.

Frullare i fagioli con un filo d'olio, un po' di acqua di cottura (o acqua calda), sale. Deve venire una crema liscia e abbastanza fluida.

**Calamaretti:** Mettere in una padella olio, lo spicchio d'aglio e un po' di peperoncino. Aggiungere i calamaretti e saltare per un paio di minuti. Sfumare con vino bianco e far evaporare.

**Base del sugo:** Aggiungere la crema di cannellini (2–3 cucchiaini abbondanti) e un mestolo di acqua di cottura.

Se si è optato per l'acciuga, scioglierla qui.

**Pasta:** Cuocere gli spaghetti e scolarli molto al dente. Finire la cottura in padella con il sugo.

**Finale:** Aggiungere i broccoli e mantecare con l'olio evo.

Per chi non ha usato acciuga, grattugiare un po' di scorza di limone prima di servire