

Calamari in umido



FACILEeBUONO

600 g di calamari o ciuffetti

2 cucchiiai di olio d'oliva

1 spicchio di aglio

1 bicchiere di vino bianco secco

1 filetto d'acciuga

1 pomodoro a pezzi o mezza scatola di pelati

1 mazzetto di prezzemolo tritato

Ricetta sfiziosa



Laviamo sotto l'acqua fredda i calamari, li puliamo, li asciughiamo e li tagliamo a tocchetti.

Rosoliamoli per alcuni minuti con l'olio d'oliva, lo spicchio d'aglio e il filetto d'acciuga.

Aggiungiamo il vino bianco, il pomodoro a pezzi o i pelati e completiamo la cottura scoperto per 20 minuti o finché teneri.

Completiamo con il prezzemolo questa sfiziosa ricetta in umido.

Una ricetta sfiziosa di calamari in umido, gustosi con degli spaghetti, del cous-cous o purea di patate. Così sono semplici ma si possono aggiungere dei piselli.