Calamaretti ricetta light

FACILEeBUONO

250 gr di calamaretti puliti
2 spicchi d'aglio
1 gambetto di sedano
2 cucchiai di olio d'oliva
500 gr di pomodorini
1 cucchiaino raso di sale
1 dl di vino bianco

Ottimo per condire pasta

In una padella rosoliamo dolcemente nell'olio d'oliva il gambo di sedano lavato e tritato e l'aglio intero sbucciato.
Aggiungiamo i pomodorini lavati e tagliati a metà, il sale, il vino bianco e sfumiamo.
Riduciamo la fiamma in modo d'eliminare il bollore e aggiungiamo i calamaretti lavati.
Proseguiamo la cottura coperti per 40 minuti senza mai far riprendere il bollore, tenendo costante la temperatura del sugo di cottura a 55°- 60°.

Si otterrano così dei calamaretti morbidissimi!

Deliziosi calamaretti light, una ricetta facile per condire la pasta.