

Calamari in salsa

Ingredienti:

- 500 gr di calamari (per due persone)
- Dieci pomodorini pachino
- 2 peperoncini
- Mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr Olio evo
- Prezzemolo, sale

Pulire bene i calamari, tagliarli a pezzi e metterli in una teglia dove avrete fatto imbiondire l'aglio e i peperoncini nell'olio. I calamari, le seppie, i polipi tendono a tirar fuori acqua, coprire la pentola con un coperchio e lasciarli cuocere fin quando si è asciugata tutta l'acqua. (lo si dice anche per le persone ostinate: farle cuocere nel proprio brodo come i polipi) A questo punto aggiungere ½ bicchiere di vino bianco, far sfumare e aggiungere i pomodorini ed il prezzemolo ed il sale ovvio. Cuocete fin quando la salsa diventa cremosa e servite.