



Calamaretti in umido



Ingredienti per 4 persone

600 g	Calamaretti
400 g	Pomodori maturi
70 g	Olive
10 g	Capperi
80 ml	Vino bianco
n° 1	Spicchio di aglio
n° 1	Ciuffo di prezzemolo
q.b.	Olio
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Pulire bene i calamaretti, lavarli e separare il corpo dai tentacoli.
2. Tagliare i tentacoli a pezzettini.
3. In un tegame far rosolare con dell'olio l'aglio intero e il prezzemolo tritato, aggiungere i calamaretti e lasciare che prendano sapore per alcuni minuti, poi versare il vino nel tegame e lasciare che evapori.
4. Lavare e spellare i pomodori, togliere i semi e tagliare la polpa a filetti.
5. Mettere nel tegame con i calamaretti i pomodori, le olive snocciolate e i capperi.
6. Mescolare il tutto e condire con del pepe macinato e pochissimo sale.
7. Lasciar cuocere tutto per circa 20 minuti a fuoco molto lento, mescolando di tanto intanto; quando sarà pronto, servire subito.