

# CALAMARI ALLA PANAMENSE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di calamari,
- due cipolle,
- uno spicchio d'aglio,
- una carota,
- una costola di sedano,
- qualche foglia d'alloro,
- sale,
- pepe in grani,
- 60 g di strutto,
- una patata,
- un porro,
- un quarto di vino bianco,
- due limoni,
- un bicchiere di marsala,
- mezzo bicchiere di brandy.

Pulite i calamari e quindi lavateli accuratamente e tagliate le sacche e i tentacoli a listarelle.

Pulite e tagliate grossolanamente le cipolle, lo spicchio d'aglio, la carota ed il sedano e metteteli in una casseruola; unitevi i calamari, l'alloro, una manciata di sale e qualche granello di pepe e coprite il tutto di acqua; portate ad ebollizione e lasciate bollire lentamente per 20 minuti, a recipiente coperto.

Quindi scolate i molluschi e le verdure e lasciateli sgocciolare per qualche minuto.

Fate sciogliere lo strutto in una casseruola; trasferitevi i calamari e le verdure e lasciateli colorire a fuoco lentissimo.

Sbucciate la patata, lavatela e tagliatela a pezzetti, tagliate il porro ad anelli e aggiungeteli agli altri ingredienti.

Fate rosolare il tutto ancora per qualche minuto, rimstando di tanto in tanto, quindi unitevi il vino bianco, il succo dei limoni, il marsala ed il brandy; rimestate e fate cuocere per circa 30 minuti.

Disponete i molluschi e le verdure sul piatto da portata, irrorateli con il loro sugo e servite subito.