
CALAMARETTI ALLA SORRENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di calamaretti,
- cinque cucchiaini di olio di oliva,
- due spicchi d'aglio,
- quattro pomodori maturi,
- sale,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- 25 g di pinoli,
- 25 g di uva sultanina,
- 25 g di gherigli di noci,
- 50 g di olive verdi snocciolate,
- crostoni di pane fritto.

Pulite, lavate, asciugate i calamaretti, quindi tagliateli ad anelli. Ponete al fuoco un grosso tegame con l'olio, gli spicchi d'aglio pelati ed interi; fateli rosolare e, non appena saranno dorati, unitevi i pomodori, privati in precedenza della pelle e dei semi interni. Salate, insaporite con un pezzetto di peperoncino rosso tritato, unite i pinoli, l'uvetta, rinvenuta prima in acqua bollente, le noci e le olive snocciolate. Fate cuocere, per qualche minuto, tutti gli ingredienti insieme, quindi aggiungete i calamari, coprite il recipiente e lasciate cuocere a fuoco moderato, per circa 1 ora. Serviteli caldissimi, accompagnati con i crostoni di pane fritto, inzuppati nella saporitissima salsina.