

# CALAMAI IN ZIMINO

## Ingredienti:

- 400 g di calamari,
- 1 kg di spinaci,
- 500 g di pomodori,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 carota,
- 1/2 costola di sedano,
- 1 e 1/2 spicchi d'aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 dl di vino bianco,
- peperoncino,
- 1 vescichetta d'inchiostro,
- olio,
- sale.

Fate rosolare un trito con aglio (1/2 spicchio), sedano e carota in 4 cucchiaini d'olio.

Unite i pomodori precedentemente sbucciati, privati dei semi e ridotti a purea, salate e aromatizzate col peperoncino.

Cuocete brevemente la salsa e passatela al setaccio.

Dividetela in due parti uguali, a una delle quali aggiungerete la vescichetta d'inchiostro.

Preparate un trito molto fine con 1 spicchio d'aglio e il prezzemolo.

Fatelo rosolare in 4 cucchiaini d'olio, unite poco peperoncino e gli spinaci, precedentemente scottati per 1 min. in acqua bollente salata, fateli insaporire per qualche minuto.

Una volta freddi, tritateli grossolanamente.

Pulite, spellate e svotate i calamari, che dovranno essere di ca. 10 cm di lunghezza, riempiteli con gli spinaci tritati.

Cuocete i calamari rosolandoli da tutte le parti, irrorate con il vino bianco e fate evaporare.

Tagliate e sistemate i calamari nei piatti, ricomponendo la forma del mollusco, decorate con i tentacoli, la salsa di pomodoro rossa e quella nera, spolverate con peperoncino e condite con un giro d'olio.

Calamai non è frutto d'un errore tipografico, ma è la parola che indica genericamente tutti i molluschi provvisti di una vescichetta d'inchiostro: seppie, totani e calamari.

Il termine zimino si riferiva a un piatto che si preparava nei giorni di magro, accompagnato da bietole trinciate o spinaci.

Secondo alcuni l'etimologia della parola zimino proviene dalla parola araba "samin" e attraverso il ligure "zemin", è divenuto poi in Toscana "zimino"; secondo altri, invece, la parola deriverebbe da "cimino".

Il *cuminum cyminum* di Linneo, cioè il cumino, pianta dai semi molto aromatici che si usavano anche in Toscana come condimento.

Un piatto "in cimino" sarebbe dunque un piatto aromatizzato con questi semi, soppiantati poi da ingredienti autoctoni.