
CALAMARI CON BIETOLE 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di calamari
- 500 g di bietole
- 500 g di pomodori
- prezzemolo
- cipolla
- 1 spicchio di aglio
- burro
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite i calamari e poi tagliateli a pezzi; lavateli a lungo in acqua corrente e fateli sgocciolare.

Intanto rosolate il burro, il prezzemolo tritato, l'aglio, la cipolla tritati in abbondante olio; quando il tutto sarÓ dorato aggiungete i calamari.

Lasciate insaporire per qualche minuto e poi unite sale, pepe e pomodori tritati.

Lasciate cuocere per 2 ore e infine aggiungete le bietole tagliate a pezzi.