

CALAMARETTI IN UMIDO ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di calamaretti
- olio d'oliva
- 3 pomodori
- cipolla
- aglio
- prezzemolo
- farina
- sale

Pulire il pesce togliendo la vescica dell'inchiostro, l'osso, gli occhi e il liquido gialliccio contenuto nella testa.

Tagliarlo trasversalmente a strisce; formando così tanti anelli.

Lasciare interi i tentacoli.

Lavarlo, asciugarlo e passarlo nella farina.

Far rosolare nell'olio l'aglio, la cipolla e il prezzemolo tritati.

Unire i calamaretti, farli insaporire, aggiungere poi i pomodori pelati e a pezzi e far finire di cuocere per circa 30 minuti.