
CALAMARETTI IN UMIDO CON TIMBALLO DI POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di calamaretti
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 cipolla
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- burro
- prezzemolo
- 500 g di farina gialla
- 150 g di passato di pomodoro
- vino bianco
- gamberetti

Pulire, lavare e tagliare i calamari a rondelle, tritare finemente la cipolla e l'aglio, farli rosolare in olio e burro a fuoco moderato ed aggiungere i calamari, evaporare con vino bianco, aggiustare con sale e pepe e a proprio piacere sostituire il pepe con peperoncino, aggiungere il passato di pomodoro e cuocere a fuoco lento.

Nel frattempo cuocere la polenta e riempire uno stampo per ciambella leggermente unto d'olio.

Sformare la polenta in un piatto di portata ed al centro mettere i calamari in umido, spolverare con prezzemolo e guarnire con gamberetti al naturale.