

CALAMARI ALLA MARCHIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di calamari
- 2 acciughe
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe

Scegliete calamari piuttosto piccoli.

Puliteli, tagliate i tentacoli, lavateli in acqua abbondante, asciugateli.

Scaldate abbondante olio con uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo tritato.

Aggiungete i calamari, le acciughe diliscate e tritate, salate e pepate con moderazione.

Lasciate insaporire per 10 minuti, mescolate; aggiungete il vino e un po' d'acqua.

Continuate la cottura, a fuoco basso, per circa 20 minuti.

Servite.