

CALAMARI IN CASSERUOLA

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di calamari
- 200 g di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 500 g di pomodori freschi
- abbondante prezzemolo
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di vino

Il pesce va pulito per bene e tagliato a rondelle.

In una teglia sull'aglio che soffrigge nell'olio si verseranno i calamari e non appena si asciugherà la loro acqua, si aggiungerà il vino bianco.

Quando questo sarà evaporato vi si metteranno i pomodori tagliati a pezzi, sale e pepe e si lascerà completare la cottura per pochi minuti ancora.

Il prezzemolo verrà messo a crudo prima di spegnere.