

CALAMARI IN TEGAME

Ingredienti per 4 persone:

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

Dopo avere aperto e pulito i calamari, tagliateli in anelli.

In un tegame soffriggere l'aglio e quando esso è ben colorito, versare i calamari quando il loro liquido sarà asciugato, aggiungere il vino bianco e aspettare che evapori.

Aggiungete allora i pomodori tagliati in pezzi, sale, pepe e lasciare cuocere ancora qualche minuto e quasi a fine cottura, regolare il sale ricordandosi di aggiungere il prezzemolo tritato prima di spegnere.