
STUFATO DI CALAMARI E CANNELLINI

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di calamari,
- 150 g di cipolle rosse di Troppa,
- 150 g di fagioli cannellini secchi,
- 1 foglia di alloro,
- 2 spicchi di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete in ammollo i fagioli per una notte, quindi lessateli per 40 minuti, mettendoli in un litro e un quarto d'acqua inizialmente fredda, aromatizzata da uno spicchio d'aglio e una foglia di alloro.

Trascorso il tempo indicato, filtrate metà del brodo di cottura dei fagioli e fatelo bollire insieme con la cipolla tritata, finché si sarà ridotto quasi del tutto.

Intanto pulite i calamari eviscerandoli e privandoli di becco e occhi, quindi fateli stufare dolcemente per 3 minuti in pentola coperta, in 3 cucchiaini d'olio riscaldato con uno spicchio d'aglio.

Aggiungete poi i fagioli, la riduzione con la cipolla, sale, pepe.

Lasciate sul fuoco ancora per 1 minuto, in modo da far insaporire, quindi servite lo stufato caldo, dopo averlo trasferito in un piatto da portata piuttosto profondo.