

ZUPPA DI CALAMARI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di vongole,
- 300 g di calamari,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 acciughe sott'olio,
- 4 pomodori,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- prezzemolo,
- sedano,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.
- crostini.

Lavare le vongole, metterle in una pentola e farle aprire.

Togliere i molluschi dalle valve e metterli da parte.

Tritare sedano, carota, cipolla, aglio e prezzemolo e far rosolare il tutto in un tegame.

Unire il vino e far evaporare.

Aggiungere le acciughe sminuzzate e i pomodori pelati e spezzettati.

Lavare i calamari e tagliarli a rondelle.

Unirli al sugo insieme alle vongole e cuocere per 25 minuti.

Servire con crostini.