

SECONDI PIATTI

Calamari con patate

di: *pa30*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

Calamari
patate
passata di pomodoro
olio evo
aglio
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire i calamari e tagliarli ad anelli.



2 Intanto in una pentola far rosolare l'olio con l'aglio tritato.



3 Unire il pesce e far insaporire per qualche istante.

Unire un mezzo bicchiere di vino bianco e lasciar evaporare.

Aggiungere la passata di pomodoro.

Salare e far cuocere con coperchio per circa 20/30 min a fuoco medio basso.



4 Trascorso questo tempo unire le patate pelate e tagliate a pezzettoni.



5 Cuocere con coperchio a fuoco medio basso finchè le patate non saranno cotte (se dovesse servire per far cuocere le patate unire un pò d'acqua calda).

