

SECONDI PIATTI

Calamari in cassuola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

700 g di calamari
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
2 spicchi di aglio
un bicchiere di vino bianco
una scatola di pomodorini
sale
pepe
abbondante prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Pulite e taglite i calamari a rondella.



2 In una padella fate rosolare l'aglio con l'olio.



3 Unite i calamari, fate asciugare dalla loro acqua e lasciare rosolare.



4 Sfumare con il vino bianco.



5 Unite i pomodorini e fate cuocere per 10 minuti.



6 Unite il prezzemolo ed aggiustare di sale e pepe.

