

SALSE E SUGHI

Sugo di calamaretti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

calamaretti
1/2 cipolla
vino bianco
prezzemolo
aglio
pomodorini
olio
peperoncino
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire i calamaretti.

In una padella mettere la cipolla tritata e dell'olio, far soffriggere, quando inizia a colorare unire i calamaretti.



2 Far insaporire, aggiungere sale e peperoncino, mescolare.



3 Aggiungere un goccio di vino bianco e far evaporare.



4 Unire il prezzemolo, i pomodorini tagliati a cubetti e terminare la cottura.



