

SECONDI PIATTI

Calamari con olive taggiasche di Manugal

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

calamari
olive taggiasche
limone non trattato
prezzemolo
vino bianco
sale
peperoncino
olio

PREPARAZIONE

1 Pulite i calamari e tagliateli ad anelli, fate imbiondire l'aglio con olio abbondante e peperoncino in una padella.

Aggiungete i calamari e rosolateli fino a quando diventino rossi e sfrigolanti, aggiungete il

vino bianco e sfumate.

Aggiungete le olive, il prezzemolo tritato fine ed il sale.

Versate un pò d'acqua e portate a cottura.

Un attimo prima di spegnere il fuoco unite il limone grattato.