

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette con i tondini (calamari)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PANE 2 fette
CALAMARI 12 tondini -
POMODORI PICCADILLY 10
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
VINO BIANCO
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliamo i tondini in piccoli pezzi e li mettiamo a soffriggere in una padella con olio e aglio.



- 2 Poi aggiungiamo un pò di vino e facciamo sfumare, dopo circa 5 minuti aggiungiamo i piccadilly tagliati a metà o in quattro come più preferite.



- 3 Poi facciamo cuocere per bene a fuoco medio e controllate di sale.



- 4 Poi prendiamo le 2 fettone di pane, ne facciamo bruschette e poi aggiungiamo il nostro sugo sulla buschetta.

