

SECONDI PIATTI

## Calamaretti in tegame alla messinese

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [65 min](#)    COTTURA: [50 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

1 kg di calamaretti già puliti  
3 acciughe sotto sale  
300 g di pomodori pelati  
2 spicchi d'aglio  
1 mazzetto di prezzemolo  
1/2 bicchiere di vino bianco secco  
1 dl di olio extravergine d'oliva  
sale  
peperoncino.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate con cura i calamaretti. Fate imbiondire un trito d'aglio e prezzemolo in un tegame, preferibilmente di coccio, con l'olio; poi, aggiungete le acciughe dissalate, diliscate e

spezzettate e scioglietele nel condimento.

Appena la salsina sarà omogenea, unite i calamaretti e fate insaporire per un paio di minuti. Bagnate con il vino e lasciate evaporare.

Appena il fondo di cottura si sarà ristretto, versate i pomodori sminuzzati, una presa di sale e un pizzico di peperoncino. Coprite e cuocete, su fiamma bassa, per mezz'ora incorporando se necessario poca acqua calda.