

SECONDI PIATTI

## Calamari in casseruola

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

700 g calamari  
olio  
aglio  
1 bicchiere vino bianco  
pomodorini  
sale  
pepe  
prezzemolo

### PREPARAZIONE

**1** Pulite, tagliate i calamari ad anelli e fate soffriggere l'aglio nell'olio.



**2** Unite i calamari, fate asciugare dalla loro acqua, lasciate rosolare per qualche minuto ed

aggiungete il vino.



- 3 Fate evaporare il vino, unite i pomodorini e lasciate cuocere per circa dieci minuti, aggiustate con sale e pepe, infine cospargete con il prezzemolo.



