

SECONDI PIATTI

Calamari in casseruola

di: *tina56*

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.



