

SECONDI PIATTI

Calamari in tegame alla messinese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [12 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CALAMARO 1 kg
ACCIUGHE SOTTO SALE 3
POMODORO PELATO 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 mazzetto
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate con cura i calamari e tagliateli in tre, quattro pezzi, a seconda della loro grandezza.

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.



2 Appena la salsina sarà omogenea, unite i calamari e fate insaporire per un paio di minuti.



3 Bagnate con il vino e lasciate evaporare.



- 4 Appena il fondo di cottura si sarà ristretto, versate i pomodori sminuzzati, una presa di sale e un pizzico di peperoncino.



- 5 Coprite e cuocete, su fiamma bassa, per mezz'ora incorporando se necessario poca acqua calda.