

SECONDI PIATTI

Calamari spillo in umido

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



I calamari spillo in umido sono un secondo perfetto quando si ha voglia di portare a tavola un piatto sfizioso e simpatico che faccia colpo sugli ospiti. Così piccoli e teneri sono davvero ideali anche per una cena elegante e raffinata, magari a base di pesce. Buoni e semplici da preparare diventeranno di certo un vostro asso nella manica. Se avete voglia di un piatto di pesce poco impegnativo ma di sicura riuscita, questo fa per voi. Servirli sui crostoni di pane è tra l'altro un modo originale e pratico soprattutto in occasione di una cena informale tra amici. Se li amate poi in modo particolare, sappiate che sono eccezionali anche se messi su [spiedini](#) e fatti arrosto!

INGREDIENTI

CALAMARETTI SPILLO 1 kg
VINO BIANCO ½ bicchieri
PASSATA DI POMODORO 2 bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
CIPOLLE (media) - 1 spicchio
SALE
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Pulite i calamari sciacquandoli sotto l'acqua corrente.

In una casseruola versate un fondo d'olio e iniziate a farvi soffriggere l'aglio tritato grossolanamente e il peperoncino.

Unite i calamari e cuocete a fiamma viva per 5 minuti.



2 Quando i calamari avranno assunto un colore rosato, unite la cipolla tritata finemente e subito dopo il vino bianco.





3 Fate sfumare il vino sempre a fiamma viva, quindi aggiungete la passata di pomodoro.



4 Salate e lasciate ridurre la salsa su fiamma bassa per 10 minuti.

Servite i calamari su crostini di pane con una spolverata di prezzemolo tritato.