

SECONDI PIATTI

Calamari ubriachi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Calamari ubriachi

INGREDIENTI

CALAMARI 1 kg
VINO BIANCO 400 ml
ACETO BALSAMICO 2
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
PREZZEMOLO 2 ciuffi
SCALOGNO 2
SALE
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PANE CASERECCIO abbrustolito per
servire - 8

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i calamari ubriachi, prima di tutto: sciacquate sotto l'acqua corrente i calamari, eliminate l'osso interno, gli occhi e il becco, quindi spellateli e

tagliateli ad anelli.

- 2 Tritate uno scalogno e mettetelo a soffriggere in una casseruola con un filo d'olio extravergine d'oliva. Fatelo soffriggere per pochi istanti, unite gli anelli di calamaro e fateli rosolare a fuoco-medio per 2-3 minuti.
- 3 Aggiungete nella casseruola il concentrato di pomodoro, sciolto in poca acqua, unite il vino e l'aceto balsamico, salate e pepate. Coprite e proseguite la cottura per almeno 50 minuti, fino a quando i calamari risultano teneri . Durante la cottura mantenete i calamari umidi, aggiungete acqua calda, poca alla volta.
- 4 Giunti a cottura, aggiustate di sale se necessario, spolverate i calamari ubriachi con un trito di prezzemolo fresco, per dare freschezza e colore al piatto, quindi serviteli ed accompagnateli con delle fette di pane casareccio abbrustolito.