

SECONDI PIATTI

Code di calamari cipollati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Code di calamari
1 cipolla rossa
vino bianco
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire e tagliare i calamari. Tagliare a fette sottili la cipolla.



2 Metterla in padella con un filo d'acqua per sbollentarla e renderla così più digeribile, quando l'acqua si sarà asciugata mettere l'olio.



3 Rosolare e appassire bene le cipolle. Unire le code.



4 Salare e pepare, rosolare ancora mescolando per 3 - 4 minuti.



5 Sfumare con vino bianco.



6 Cuocere per circa 15 - 20 minuti.

