

SECONDI PIATTI

Code di calamari cipollati

di: *laura66*

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.

