

SALSE E SUGHI

# Sugo di calamaretti

di: *katia\_spina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

calamaretti  
1/2 cipolla  
vino bianco  
prezzemolo  
aglio  
pomodorini  
olio  
peperoncino  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire i calamaretti.

In una padella mettere la cipolla tritata e dell'olio, far soffriggere, quando inizia a colorare unire i calamaretti.



**2** Far insaporire, aggiungere sale e peperoncino, mescolare.



**3** Aggiungere un goccio di vino bianco e far evaporare.



4 Unire il prezzemolo, i pomodorini tagliati a cubetti e terminare la cottura.



