

SALSE E SUGHI

Sugo di pesce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di sepioline
500 g di ciuffi di calamaro
olio
aglio
prezzemolo
peperoncino
sale
300 di pomodorini.

PREPARAZIONE

1 Mettere l'aglio in padella con l'olio, appena sfrigola eliminare l'aglio.

Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e fare cuocere a fuoco allegro per una decina di minuti, abbassare il fuoco e aggiungere le sepioline.

Dopo un paio di minuti aggiungere i ciuffi di calamaro, coprire e cuocere per circa

mezz'ora.

Se necessario aggiustare di sale e sbriciolare il peperoncino.

Scopri il tegame e lasciare addensare il sugo.

2 Spargere con prezzemolo tritato al momento e, se piace, con pezzettini di aglio crudo.