

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.