



1 secondi piatti tradizionali

CALAMARI ALLE OLIVE



Ingredienti

1 Kg DI CALAMARI FRESCHI
.....
1 SPICCHIO DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....
200 g DI OLIVE NERE
.....
80 g SALSA DI POMODORO
.....
1 SCALOGNO CO.P.A.P.
.....
50 g DI BURRO
.....
100 ml DI VINO BIANCO
SECCO
.....
4 GAMBI DI PREZZEMOLO
.....
OLIO, SALE E PEPE q.b.

Procedimento

- Sciacquate i calamari sotto l'acqua corrente, staccate delicatamente la testa dal mantello e tenetela da parte. Estraiete la penna di cartilagine trasparente che si trova nel mantello. Passate nuovamente il calamaro sotto acqua corrente ed estraete le interiora. Eliminate infine la pelle esterna;
- tagliate i calamari ad anelli di circa un centimetro. Tritate insieme lo scalogno, l'aglio e il prezzemolo. Mettete a scaldare l'olio e il burro in un tegame, unite il trito di scalogno, prezzemolo e aglio fate soffriggere per qualche secondo poi aggiungete i calamari e fateli rosolare per cinque minuti a fuoco medio;
- passati cinque minuti sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare, aggiungete la salsa di pomodoro e infine unite le olive nere. Cuocete per una decina di minuti a fuoco dolce facendo attenzione che il liquido di cottura non si asciughi troppo, in questo caso potreste aggiungere un mestolo di acqua calda. Aggiustate di sale e pepe per terminare la preparazione;
- se preferite potete aggiungere anche dei pomodori pachino tagliati a metà e dei capperi per dare un po' di gusto in più; i vostri calamari alle olive sono pronti, serviteli accompagnandoli con delle fette di pane tostato e gustateli ben caldi.