Pomì
O Così. O Pomì.

Calamari in umido

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Calamari: 1 kg
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 2 rametti
- Sale: q.b.
- Vino bianco: mezzo bicchiere

Preparazione

I calamari in umido sono semplicissimi da preparare, come prima cosa pulite per bene i calamari se li acquistate freschi e tagliateli poi ad anelli.

Sbucciate aglio e cipolla e tritateli finemente. In una casseruola, mettete l'olio, aglio e cipolla tritati e fate soffriggere velocemente il tutto. Unite i calamari e lasciateli insaporire per un paio di minuti.

Sfumate con il vino bianco e versate poi la **polpa fine Pomì**.
Aggiustate di sale e pepe, mescolate e coprite la pentola con un coperchio, lasciate cuocere i calamari in umido per una decina di minuti.

A cottura ultimata, aggiungete del prezzemolo fresco tritato e servite i calamari in umido ben caldi, sono gustosissimi, cremosi e profumati!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr