Calamari con pomodoro e olive



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: Uno spicchio
- Calamari: 3
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Olive nere: Una dozzina
- Pepe: q.b.
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: Un rametto
- Sale: q.b.
- Vino bianco: ½ bicchiere

Preparazione

I calamari con pomodoro e olive sono un secondo di mare gustoso, facile e veloce da preparare. I calamari fatti così sono davvero buonissimi, teneri e saporiti e si tratta di una ricetta rapida per cucinarli in modo diverso. Sono un ottimo piatto da servire in occasione delle festività natalizie e non dimenticate di preparare un bel po' di pane perché la scarpetta è d'obbligo!

1. Per prima cosa pulite per bene i calamari e tagliateli ad anelli, fate a pezzi anche i tentacoli. Se usate i calamari surgelati, fateli scongelare completamente prima di cucinarli.
2. Versate l'olio in padella e fate imbiondire il peperoncino e lo spicchio di aglio, decidete a vostro gusto se tritare quest'ultimo o se lasciarlo interno e toglierlo successivamente.
3. Aggiungete il ***pomodoro a cubetti Pomì***, salatelo e fatelo restringere un pochino, ci vorranno circa 5 minuti.
4. A questo punto, aggiungete i calamari, le olive nere e sfumate con il vino bianco, proseguite la cottura per 10 minuti.
5. Insaporite i calamari con pomodoro e olive con un pochino di prezzemolo tritato e di pepe nero macinato e servite.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

