

كاليماري سكوتاديتو على طريقة البوتانيسكا puttanesca



20 مدة التحضير: min.

الصعوب: بسيط

(المكونات 4 اشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

المكونات

- كوبيد توميتوز 500 gr
- أنسوجة محفوظة بالملح 2
- بقدونس 1 حزمة
- زيت زيتون بكر ما يكفي
- زيتون أسود 100 ج
- عدد 2 فص ثوم
- فلفل حار أحمر
- كاليماري منظفة 800 ج
- كبر منزع الملح ملعقتان
- ملح ما يكفي



التحضير

Pomodoro a في إباء ضع بعض من زيت الزيتون البكر و بعض فصوص الثوم المهروسة. قم بنزع الثوم عندما يتغير لونه و قم بإضافة طماطم بومودورو أكوبيري يومي cubetti Pomi. قم بإضافة الكبر بعد ان قمت بغسلها و الزيتون متز العذر و الأنسوجة المنظفة فيما سبق و المقطعة إلى أجزاء. قم بالطهي بواسطة شعلة عالية لمدة 10-15 دقيقة. مع خلط المكونات بشكل مستمر. قليل وقت قليل من أطفاء الشعلة قم بوضع الملح و قليمن الحارو إضافة حفنة من البقدونس المقطع إلى أجزاء صغير جدا. اترك الصلصلة لوقت قصير و انتقل إلى إعداد الكاليماري. قم بتنقية الكاليماري الذي تم تنظيفه مسبقا إلى شرائح طويلة و قم بدهنه لمدة قليلة بواسطة مقلاة عازلة من خلال درجة حرارة مرتفعة مع إضافة كمية قليلة جدا من الزيت: يجب ان يكون الكاليماري مفرمث في الجزء الخارجي و لين في الداخل. قم بتقطيع الكاليماري على طبقة من الصلصة المعدة على طريقة البوتانيسكا.