

Кальмары с томатами и оливками



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человека)

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 400 г
- белое вино половина стакана
- кальмары 3 шт
- оливковое масло 3 ст.л.
- перец чили 1 шт.
- петрушка 1 веточка
- соль и перец по вкусу
- черные оливки 12 шт
- чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Приготовление.

1. Тщательно очищаем кальмары и нарезаем их кольцами. Если морепродукт замороженный, то необходимо дать ему полностью разморозиться перед приготовлением.
2. Наливаем масло в сковороду и обжариваем перец чили и измельченный зубчик чеснока.
3. Добавляем мякоть томатов в кубиках, приправляем солью и даем соусу немного увариться в течение 5 минут.
4. Присоединяем кальмары, оливки и белое вино. Готовим еще 10 минут.
5. В готовое блюдо добавляем немного нарезанной петрушки и молотого черного перца. Приятного аппетита!