Calamares quemadedos a la puttanesca



Tempo di preparazione: 20 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Aceitunas negras: 100 gr
- Alcaparras desaladas: 2 cucharadas
- Anchoas en sal: 2
- Calamares limpios: 800 gr
- Dientes de ajo: 2
- Guindilla roja: 1
- Perejil: 1 ramillete
- Sal:

Preparación

En una cazuela, rehogar dos dientes de ajo aplastados en aceite de oliva virgen extra. Quitar el ajo tan pronto como tome color y añadir entonces el Tomate troceado Pomì (POMI FINELY CHOPPED TOMATOES). Añadir las alcaparras enjuagadas y secadas, las aceitunas sin hueso y las anchoas troceadas, desaladas y sin espinas.

Cocer a fuego vivo durante 10-15 minutos, removiendo con frecuencia.
Poco antes de apagar, añadir la sal, condimentar con una pizca de guindilla y espolvorear con perejil picado muy fino.
Dejar reposar unos instantes la salsa y pasar a preparar los calamares.

Cortar los calamares limpios en tiritas y saltearlos en una sartén antiadherente a temperatura alta con un hilo de aceite casi invisible: los calamares deben rizarse y quedar crujientes por fuera y blandos por dentro.
Emplatar los calamares colocándolos sobre la salsa a la puttanesca y servir.

For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 500 gr

