

Calamari scottadito alla puttanesca

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acciughe sotto sale: 2
- Calamari puliti: 800 gr
- Capperi dissalati: 2 cucchiari
- Olio evo: q.b.
- Olive nere: 100 gr
- Peperoncino rosso: 1
- Prezzemolo: 1 mazzetto
- Sale: q.b.
- Spicchi d'aglio: 2



Preparazione

1. In un tegame lasciare insaporire l'olio evo con due spicchi d'aglio schiacciati, quindi togliere l'aglio appena prende colore e versare il **Pomodoro a cubetti Pomì**. Aggiungere i capperi sciacquati e asciugati, le olive snocciolate e le acciughe pulite da sale e lisce e spezzettate.
2. Cuocere su fiamma vivace per circa 10-15 minuti, mescolando frequentemente.
3. Poco prima di spegnere regolare di sale, insaporire con un pizzico di peperoncino e spolverare con prezzemolo tritato finemente.
4. Lasciare riposare qualche istante il sugo e passare alla preparazione dei calamari.
5. Tagliare i calamari puliti a listarelle e saltarli in una padella antiaderente temperatura alta con un filo quasi invisibile di olio: i calamari devono arricciarsi e rimanere croccanti fuori e morbidi dentro.
6. Impiattare i calamari adagiandoli sul sugo alla puttanesca e servire.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
500 gr

