

Calamari in guazzetto

Sintesi

- Tempo: 60 minuti
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 3/4 persone
- Gluten free

Ingredienti

- 1 kg di calamari anche congelati
- Pomodori freschi o salsa
- Olio
- 2 spicchi di aglio, se piace
- Peperoncino
- Prezzemolo
- Capperi

Procedimento

- Pulire i calamari, tagliare a strisce
- Mettere in una pentola olio, aglio e pomodori e ridurre
- Aggiungere i calamari ,il peperoncino,i capperi tritati
- Cuocere 20 minuti fino a quando il sugo è ristretto e i calamari teneri
- Aggiungere un pò di prezzemolo se piace