Calamari in umido

I calamaretti in umido sono un piatto facile da preparare e gustoso. Si accompagnano bene con della polenta bianca e sono un'ottima base per una pasta.



Dosi per quattro persone: 750 gr di calamari, passata di pomodoro, olio, aglio, sale, pepe, peperoncino.

Pulire bene i calamari e quindi preparare un soffritto con olio e aglio. Aggiungere i calamari e dopo qualche minuto versare la passata, salare e pepare. A fine cottura mettere un pizzico di peperoncino.