Calamaretti alla napoletana







Ingredienti

- O 500gr Calamari
- O 300gr polpa pomodori interi
- O 50gr olive nere denocciolate
- O 25gr pinoli
- O 25gr uvetta passa
- O 1 spicchio d'aglio
- O Olio evo q.b.
- O Sale q.b.
- O pepe q.b.
- O fette di pane casareccio

Preparazione

- 1. In un padella facciamo un soffritto con olio evo, aglio.
- 2. Uniamo i pinoli e l'uva passa (fatta ammorbidire in acqua calda precedentemente).
- 3. Dopo un paio di minuti aggiungiamo i calamari e le olive nere.
- 4. Saliamo, pepiamo leggermente e continuiamo la cottura finché i calamari non saranno cotti (non troppo).
- 5. Facciamo abbrustolire le fette di pane casareccio e guarniamole con i calamari.

Ideale per un super aperitivo!







