



CALAMARI ALLE ERBETTE

Ingredienti

500 g Calamari
250 g Erbette
2 Spicchi
Aglione
4 Pomodori Tondi Maturi
Olio D'oliva
1 Peperoncino Rosso Fresco
Sale

Preparazione

Cuocere a vapore i calamari. Scaldare in una padella 1 cucchiaio di olio con l'aglio e il peperoncino a fettine. Unire le erbette tagliate a listarelle e farle appassire. Salare e far evaporare il liquido. Spegnerne ed eliminare l'aglio. Tagliare i calamari a rondelle, mescolarli alle verdure e servire con i pomodori a fettine e olio.