



ZUPPA DI CALAMARI

Ingredienti per 4 persone

600 g di Vongole
300 g di Calamari
1 Carota
1 Cipolla
1 Spicchio Aglio
2 Acciughe Sott'olio
4 Pomodori
1 Bicchiere Vino Bianco
Prezzemolo
Sedano
Sale
Pepe
Olio D'oliva
Crostini

Procedimento

Far cuocere le vongole. Tritare sedano, carota, cipolla, aglio e prezzemolo e far rosolare il tutto in un tegame. Unire il vino e far evaporare. Aggiungere le acciughe sminuzzate e i pomodori pelati e spezzettati. Lavare i calamari e tagliarli a rondelle. Unirli al sugo insieme alle vongole e cuocere per 25 minuti. Servire con crostini.