

SECONDI DI PESCE

Calamaretti all'amalfitana

Tradizione: Amalfi (SA), Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Uvetta sultanina	50 g
Calamaretti	800 g
Pomodori perini	400 g
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Aglio	1 spicchio
Sale	
Pepe	
Pinoli	40 g
Olive nere	60 g
Brodo di dadi	
Pane (filoncino)	8 fette

Preparazione

- 1 Fate rinvenire l'uva sultanina in acqua tiepida. Nel frattempo pulite accuratamente i calamaretti, lavateli sotto l'acqua corrente; quindi metteteli ad asciugare su un canovaccio pulito.
- 2 Scottate i pomodori in acqua bollente, scolateli e lasciateli intiepidire; poi pelateli e riduceteli in filetti, eliminando i semi.
- 3 Fate scaldare l'olio in un tegame e ponetevi ad imbiondire l'aglio; poi unite i pomodori, una presa di sale e un pizzico di pepe.
- 4 Dopo circa 10 minuti di cottura a calore moderato, buttate nel recipiente i calamaretti, l'uva sultanina ben strizzata, i pinoli e le olive nere snocciolate e tritate.
- 5 Lasciate stufare il tutto dolcemente, unendo un po' di brodo e rimestando di tanto in tanto. Tostate nel forno le fette di pane.
- 6 Dopo circa 1 ora di cottura, trasferite i calamaretti con il loro intingolo sul piatto da portata e serviteli subito, contornandoli di crostoni.