

SECONDI DI PESCE

Calamaretti all'anconetana

Tradizione: Provincia di Ancona, Marche

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Calamaretti	800 g
Olio d'oliva	4 cucchiari
Aglione	2 spicchi
Prezzemolo	1 ciuffo
Acciughe salate	2
Peperoncino rosso	1 pezzetto
Sale	
Vino bianco secco	1 bicchiere
Salsa di pomodoro	1 bicchiere
Olive nere	100 g

■ Preparazione

- 1** Pulite, lavate e asciugate i calamaretti, quindi tagliateli ad anelli. Ponete al fuoco un grosso tegame con l'olio e gli spicchi d'aglio, pelati ed interi; fateli soffriggere e non appena avranno preso colore toglieteli e aggiungete il prezzemolo lavato e tritato.
- 2** Unite ora anche i calamari, le acciughe dissalate e tritate, il peperoncino rosso, salate e lasciate insaporire il tutto, a fuoco allegro, per circa 20 minuti.
- 3** Trascorso questo tempo irrorate con il vino bianco, fate evaporare, quindi bagnate con il brodo, unite la salsa di pomodoro e le olive nere. Coprite il tegame e lasciate cuocere ancora, a fiamma moderata, per 30 minuti. Servite il piatto ben caldo.