

SECONDI DI PESCE

Calamaretti alla sorrentina

Tradizione: Sorrento (NA), Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Calamaretti	800 g
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Aglio	2 spicchi
Pomodori maturi	4
Sale	
Peperoncino rosso	1 pezzetto
Pinoli	25 g
Uvetta sultanina	25 g
Gherigli di noci	25 g
Olive verdi snocciolate	50 g
Crostoni di pane fritto	

Preparazione

- 1 Pulite, lavate, asciugate i calamaretti, quindi tagliateli ad anelli. Ponete al fuoco un grosso tegame con l'olio, gli spicchi d'aglio pelati ed interi; fateli rosolare e, non appena saranno dorati, unitevi i pomodori, privati in precedenza della pelle e dei semi interni.
- 2 Salate, insaporite con un pezzetto di peperoncino rosso tritato, unite i pinoli, l'uvetta, rinvenuta prima in acqua bollente, le noci e le olive snocciolate.
- 3 Fate cuocere, per qualche minuto, tutti gli ingredienti insieme, quindi aggiungete i calamari, coprite il recipiente e lasciate cuocere a fuoco moderato, per circa 1 ora.
- 4 Serviteli caldissimi, accompagnati con i crostoni di pane fritto, inzuppati nella saporitissima salsina.