

SECONDI DI PESCE

Calamari alla romana

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Calamari	800 g
Acciughe salate diliscate	2
Carciofi	3
Aglione	1 spicchio
Prezzemolo tritato	
Vino bianco secco	1 bicchiere
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Peperoncino	

■ Preparazione

- 1 Pulite i calamari bene, quindi lavateli, asciugateli e tagliateli a listarelle. Pulite i carciofi: scartate i gambi, le foglie esterne e i filamenti nel centro; quindi tagliateli a spicchi.
- 2 In un tegame fate aromatizzare qualche cucchiata di olio con il peperoncino e lo spicchio di aglio schiacciato; togliete l'aglio e adagiate i calamari.
- 3 Dopo averli fatti asciugare, bagnateli con il vino e unite le acciughe lavate che farete sciogliere nel fondo di cottura.
- 4 Quando il vino sarà evaporato unite un mestolo di acqua calda e i carciofi; salate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura, eventualmente aiutandovi con qualche altro mestolo di acqua.
- 5 Prima di servire aggiustate di sale e spolverate con del prezzemolo tritato.