



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Calamari al brodo



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 1 kg di calamari
- prezzemolo
- pepe rosso macinato
- aglio
- olio
- sale

Preparazione Calamari al brodo

Passo 1.

Tagliate ad anelli i calamari, dopo averli puliti.

Passo 2.

Fateli soffriggere con l'aglio e l'olio.

Passo 3.

Versate un po' di vino bianco e, quando è evaporato, aggiungete una punta di dado.

Passo 4.

Terminata la cottura, cospargete i calamari con il prezzemolo tritato e il pepe rosso macinato.

Passo 5.

Per la decorazione, potete utilizzare alcune fette di limone.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)