



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

## *Calamari alla gradesana*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **casseruola**

## **Ingredienti**

- 800 g di calamari
- 2 cipolle
- 2 foglie di alloro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 4 olio di extravergine di oliva
- 4 fette di pane
- sale
- pepe in grani

## **Preparazione Calamari alla gradesana**

### **Passo 1.**

Pulite i calamari, privateli del becco, degli occhie e del sacchetto contenente l'inchiostro, tagliate la testa ad anelli e i tentacoli a pezzetti.

### **Passo 2.**

Mondate le cipolle e affettatele, fatele rosolare i 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva e aggiungete le foglie d'alloro.

### **Passo 3.**

Unite i calamari, fate rosolare, aggiungete il vino e un bicchiere d'acqua, aggiustate di sale ed aggiungete una manciata di pepe in grani.

### **Passo 4.**

Fate cuocere mezz'ora a fuoco basso.

### **Passo 5.**

nel frattempo tostate le fette di pane.

### **Passo 6.**

Servite i calamari ben caldi accompagnati dal pane tostato.

## Note

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