



Elvea, L'Italie chez vous

Calamars en sauce tomate relevée



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|----------------------|
| 4 | d'anchois salés |
| 3 | piments chili |
| 6 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| | poivre |
| | sel |
| 400 g de | petits calamars |
| tranche de | ciabatta |
| poignée de | persil frais haché |
| 2 | oignons de printemps |

Préparation

Détaillez finement les piments et hachez les filets d'anchois.

Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez-y les cubes de tomates et laissez mijoter 15 minutes.

Assaisonnez de sel et poivre.

Entre-temps, nettoyez les calamars et coupez-les en anneaux.

Ajoutez-les à la sauce et laissez cuire 5 minutes.

Ciselez le persil et les oignons nouveaux et ajoutez-les en finale.

Vérifiez l'assaisonnement.

Faites griller le pain et servez.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

