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 tomateset 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