

62-Calamaretti in zimino

Autore: Paolo

Ingredienti: 600 g di calamaretti piccoli (o seppie), 600 g di spinaci (o bietole), 4 cucchiari di olio extravergine di oliva, 1 cipolla piccola tritata, 1 carota tritata, 1 costa di sedano tritata, 2 spicchi d'aglio tritati, 2 cucchiari di prezzemolo tritato, poco peperoncino sbriciolato, 1 bicchiere di vino bianco secco, 200 g di salsa di pomodoro, sale e pepe

La ricetta è quella delle seppie in zimino ma io sostituisco le seppie con i calamaretti e le bietole con le spinaci.

Pulite e tagliate grossolanamente i calamaretti (piccoli). Fate bollire gli spinaci in poca acqua salata per 10 minuti.(se utilizzate quelli surgelati non occorre) Scolateli, strizzateli e tagliateli grossolanamente.

In una padella fate soffriggere la cipolla, l'aglio, la carota, il sedano con il prezzemolo e poco peperoncino per 4-5 minuti. Aggiungete le seppie, salate, pepate e bagnate con il vino.

Fate cuocere per 5 minuti a padella scoperta. Unite il pomodoro, fate insaporire per altri 3-4 minuti quindi unite gli spinaci. Salate e pepate, mescolate e lasciate sobbollire a padella coperta per 10 minuti (Se utilizzate le seppie cuocete 15'-30').

Non fate asciugare troppo, deve rimanere un po' di sugo