# CALAMARETTI ALL'AGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di calamaretti,
- mezzo bicchiere di olio,
- due cucchiai di aceto,
- sale,
- pepe,
- il succo di un limone.

Pulite accuratamente i calamaretti, come spiegato nella parte introduttiva; lavateli a lungo sotto l'acqua corrente e poneteli ad asciugare su un canovaccio; quindi metteteli sul fuoco, in un tegame con l'olio e un cucchiaio di aceto, e lasciate evaporare il liquido che emetteranno, rimestando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
Bagnate con un altro cucchiaio di aceto, insaporite con una presa di sale ed un grosso pizzico di pepe e fate bollire lentamente per altri 15 minuti, a recipiente coperto; se necessario, unite poca acqua.
Trascorso il tempo stabilito, irrorate di succo di limone e rimestate.
Dopo pochissimi minuti potete togliere i calamaretti dal fuoco e servirli, sul piatto da portata.