CALAMARETTI ALL'AMALFITANA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di uva sultanina,
- 800 g di calamaretti,
- 400 g di pomodori perini,
- quattro cucchiai di olio,
- uno spicchio d'aglio,
- sale,
- pepe,
- 40 g di pinoli,
- 60 g di olive nere,
- brodo d i dadi,
- otto fette di pane (del tipo a filoncino).

Fate rinvenire l'uva sultanina in acqua tiepida. Nel frattempo pulite accuratamente i calamaretti, lavateli sotto l'acqua corrente; quindi metteteli ad asciugare su un canovaccio pulito. Scottate i pomodori in acqua bollente, scolateli e lasciateli intiepidire; poi pelateli e riduceteli in filetti, eliminando i semi. Fate scaldare l'olio in un tegame e ponetevi ad imbiondire l'aglio; poi unite i pomodori, una presa di sale e un pizzico di pepe. Dopo circa 10 minuti di cottura a calore moderato, buttate nel recipiente i calamaretti, l'uva sultanina ben strizzata, i pinoli e le olive nere snocciolate e triturate. Lasciate stufare il tutto dolcemente, unendo un po' di brodo e rimestando di tanto in tanto. Tostate nel forno le fette di pane. Dopo circa 1 ora di cottura, trasferite i calamaretti con il loro intingolo sul piatto da portata e serviteli subito, contornandoli di crostoni.