CALAMARI ALLA SALERNITANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di calamari,
- due rametti di rosmarino,
- due spicchi d'aglio,
- un bicchiere di olio,
- 500 g di pomodori maturi,
- sale,
- pepe,
- un pizzico di peperoncino in polvere,
- 30 g di burro,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Pulite accuratamente i calamari; lavateli molto bene, poi tagliateli a striscioline e poneteli ad asciugare su un telo. Staccate tutte le foglie dal rosmarino e tritatele finemente con l'aglio. Mettete questo trito sul fuoco, in un tegame con l'olio, e fatelo rosolare per qualche minuto. poi aggiungete i calamari e continuate la cottura a fiamma bassa, mescolando spesso. Lavate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tritateli finemente, oppure passateli al setaccio (volendo, potrete usare anche dei pelati in scatola). Unite il passato di pomodoro ai calamari, regolate di sale e di pepe e insaporite con il peperoncino. Lasciate stufare a fuoco molto basso e a recipiente coperto per circa 2 ore. A cottura ultimata, unite al sugo di cottura il burro e il prezzemolo tritato. Mescolate bene e servite subito, ben caldo. I "calamari alla salernitana" sono ottimi con un contorno di riso pilaf o di polenta.