# CALAMARI ALLE ERBETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di calamari,
- 250 g di erbette,
- 2 spicchi d'aglio,
- 4 pomodorini tondi, maturi,
- olio,
- 1 peperoncino rosso, fresco,
- sale.

Cuocere a vapore i calamari interi puliti.
Scaldare in una padella 1 cucchiaio di olio con l'aglio e il peperoncino a fettine.
Unire le erbette tagliate a listarelle e farle appassire.
Salare e far evaporare il liquido.
Spegnere ed eliminare l'aglio.
Tagliare i calamari a rondelle, mescolarli alle verdure e servire con i pomodori a fettine e olio.