CALAMARI CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di calamari ad anelli,
- 400 g di pomodori,
- 2 cucchiai d'olio,
- burro,
- 1 spicchio d'aglio,
- 200 g di piselli,
- 200 g di carote,
- prezzemolo,
- rosmarino,
- sale,
- pepe.

Tritare aglio, prezzemolo e rosmarino e farli rosolare nell'olio.
Unire poi i calamari, i pomodori passati al setaccio, sale e pepe.
Cuocere coperto per 50'.
A metà cottura unire i piselli e le carote a rondelle.
Aggiungere una noce di burro e servire.