
CALAMARETTI ALL'ANCONETANA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro cucchiaini di olio,
- due spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- due acciughe salate,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- sale, un bicchiere di vino bianco secco,
- un bicchiere di brodo di dadi,
- un cucchiaino di salsa di pomodoro,
- 100 g di olive nere

Pulite, lavate e asciugate i calamaretti, quindi tagliateli ad anelli. Ponete al fuoco un grosso tegame con l'olio e gli spicchi d'aglio, pelati ed interi; fateli soffriggere e non appena avranno preso colore toglieteli e aggiungete il prezzemolo lavato e tritato. Unite ora anche i calamari, le acciughe dissalate e tritate, il peperoncino rosso, salate e lasciate insaporire il tutto, a fuoco allegro, per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo irrorate con il vino bianco, fate evaporare, quindi bagnate con il brodo, unite la salsa di pomodoro e le olive nere. Coprite il tegame e lasciate cuocere ancora, a fiamma moderata, per 30 minuti. Servite il piatto ben caldo.