BRUSCHETTA CON CALAMARETTI PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 600 g di calamaretti
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 10 g di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Lavate i calamaretti e asciugateli accuratamente.
Fate soffriggere in una padella con l'olio gli spicchi d'aglio e il peperoncino.
Aggiungete i calamaretti, fateli cuocere per qualche minuto e sfumateli con il vino bianco.
Conditeli con il prezzemolo.
Versate i calamaretti sulle fette di pane bruscato.