

Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta

Pulire, lavare e tagliare i calamari a rondelle, tritare finemente la cipolla e l'aglio, farli rosolare in olio e burro a fuoco moderato ed aggiungere i calamari, evaporare con vino bianco, aggiustare con sale e pepe e a proprio piacere sostituire il pepe con peperoncino, aggiungere il passato di pomodoro e cuocere a fuoco lento. Nel frattempo cuocere la polenta e riempire uno stampo per ciambella leggermente unto d'olio. Sformare la polenta in un piatto di portata ed al centro mettere i calamari in umido, spolverare con prezzemolo e guarnire con gamberetti al naturale.

Ingredienti

800 G Calamaretti
1 Spicchio Aglio
1/2 Cipolla
Sale
Pepe
Olio D'oliva
Burro
Prezzemolo
500 G Farina Gialla
150 G Passato Di Pomodoro
Vino Bianco
Gamberetti

Note

Preparazione: 240 minuti.