



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Calamars en sauce tomate relevée



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| 4                      | d'anchois salés      |
| 3                      | piments chili        |
| 6 cuillères à soupe de | huile d'olive        |
|                        | poivre               |
|                        | sel                  |
| 400 g de               | petits calamars      |
| tranche de             | ciabatta             |
| poignée de             | persil frais haché   |
| 2                      | oignons de printemps |

### Préparation

Détaillez finement les piments et hachez les filets d'anchois.

Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez-y les cubes de tomates et laissez mijoter 15 minutes.

Assaisonnez de sel et poivre.

Entre-temps, nettoyez les calamars et coupez-les en anneaux.

Ajoutez-les à la sauce et laissez cuire 5 minutes.

Ciselez le persil et les oignons nouveaux et ajoutez-les en finale.

Vérifiez l'assaisonnement.

Faites griller le pain et servez.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

