

Calamari alla Castor Durante (ricetta dalla Cucina segreta dei Papi)- uno dei piatti più amati da Pio V



Ingredienti per 6 persone:

1 Kg calamari con il nero

Vino bianco

Olio extravergine d'oliva

1 misto di erbe odorose a piacere (prezzemolo, alloro, timo, maggiorana, santoreggia, ecc.)

Sale e pepe

Preparazione:

Pulire i calamari eliminando le parti più dure tenendo da parte un po' del loro nero.

Lavarli , asciugarli e tagliarli a rondelle e sistemarli in un tegame dai bordi alti.

Versare vino bianco e acqua in parti uguali tanto da coprirli a filo.

Salare portare a bollore e far cuocere per circa ¼ d'ora.

Verso fine cottura aggiungere nella pentola il nero dei calamari mescolando bene il tutto.

Finire la cottura. Aggiungere le erbe aromatiche tritate e spegnete il fuoco.

Servite i calamari in ciotole singole aggiungete un filo d'olio extravergine e servite ben caldi.

NOTE

Se volete le erbe invece di tritarle potete prepararle in un mazzetto ben legato che poi potrete eliminare per intero.

Si possono servire accompagnati da crostoni di pane a piacere