



Supă de calamar

Ingrediente

1 kg calamar curăţat 800 g roşii decojite Cirio 2 cătei de usturoi 1 lingură de stafide 1 lingură seminţe de pin 1/2 kg măslina negre fără sâmburi pătrunjel ulei de măslina extravirgin sare piper 8 felii de pâine

Preparare

1. Înmuiaţi stafidele într-o ceaşcă cu apă caldă.
2. Căliţi usturoiul într-o tigaie, adăugaţi apoi roşiile asezonate cu sare şi piper şi lăsaţi preparatul pe foc mic aproximativ 10 minute.
3. Uscaţi stafidele folosind un prosop de hârtie. Spălaţi şi ştergeţi calamarii, apoi adăugaţi-i împreună cu stafidele, măslinale şi seminţele de pin în sosul tomat.
4. Acoperiţi cu un capac şi lăsaţi preparatul pe foc pentru încă 20 de minute, verificând periodic pentru a vă asigura că sosul nu devine prea gros. Adăugaţi apă dacă este cazul.
5. În timp ce se găteşte supa, prăjiţi pâinea şi puneţi câte două felii pe fiecare farfurie. Adăugaţi apoi supa şi presăraţi pătrunjel.

