



Supă de calamar

Ingrediente

1 kg calamar curățat 800 g roșii decojite Cirio 2 căței de usturoi 1 lingură de stafide 1 lingură semințe de pin 1/2 kg măslinae negre fără sâmburi pătrunjel ulei de măslinae extravirgin sare piper 8 felii de pâine

Preparare

1. Înmuiați stafidele într-o ceașcă cu apă caldă.
2. Căliți usturoiul într-o tigaie, adăugați apoi roșiile asezonate cu sare și piper și lăsați preparatul pe foc mic aproximativ 10 minute.
3. Uscați stafidele folosind un prosop de hârtie. Spălați și ștergeți calamarii, apoi adăugați-i împreună cu stafidele, măslinaele și semințele de pin în sosul tomat.
4. Acoperiți cu un capac și lăsați preparatul pe foc pentru încă 20 de minute, verificând periodic pentru a vă asigura că sosul nu devine prea gros. Adăugați apă dacă este cazul.
5. În timp ce se gătește supa, prăjiți pâinea și puneți câte două felii pe fiecare farfurie. Adăugați apoi supa și presărați pătrunjel.

