



CALAMARI ALLA MARCHIGIANA

Mettere in casseruola con olio d'oliva, un trito di cipolla, aglio e prezzemolo, lasciare appassire ed aggiungere i calamari tagliati ad anelli, un cucchiaio di aceto, sale, pepe o peperoncino. Cuocere per mezz'ora circa aggiungere polpa di pomodoro e finire la cottura. Servire con patate bollite.