

1

Per realizzare i calamari al sugo iniziate a lavare e asciugare bene i calamari. Tagliateli quindi ad anelli, a listarelle le pinne e a metà i tentacoli lunghi. Fate scaldare 3 cucchiaini d'olio in una larga padella antiaderente e unitevi gli spicchi d'aglio, il peperoncino tagliato a pezzetti e le alici.



2

Quando queste ultime saranno completamente disfatte unite i calamari, fateli rosolare un paio di minuti su fiamma vivace quindi irrorateli con il vino bianco e fatelo sfumare. Quando l'alcool sarà evaporato aggiungete i pelati a pezzi e i capperi. Regolate la fiamma su calore medio e fate cuocere per 15-20 minuti.

3

A fine cottura assaggiate e regolate di sale se necessario. Servite i calamari al sugo ben caldi con delle fette di pane casareccio, eventualmente bruscate.

