



Calmar Aux Champignons

Mantarlı Kalamar



1 kg de calmars en anneaux
1 sachet de levure (1/2 kg)
1 oignon haché
3 gousses d'ail
3 morceaux de poivron vert
3 tomates
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour la garniture:
1 tasse de parmesan râpé

- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons haché finement puis les gousses d'ails haché finement.
- # Quand les oignons deviennent jaune, rajoutez les piments puis laissez cuire jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Rajoutez quelques morceaux de champignons et de calmar. Laissez cuire le calmar jusqu'à qu'il devient solide sans fermer le couvercle.
- # Rajoutez les tomates coupés en petit morceaux. Rajoutez 5 minutes plus tard, du vinaigre, du thym, du poivron noir et du sel.
- # Retirez du feu après un petit moment. Attendez que la vapeur disparaît.
- # Versez le calmar aux champignon, dans le plat de cuisson puis rajoutez du fromage râpé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que le fromage râpé fonde.

N-B; Vous pouvez trouver les calmars en anneaux dans les grandes surfaces.