



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Calamaro con Fungo

Mantarlı Kalamar



Calamaro con Fungo MANTARLI KALAMAR  
Ricette dei Pesci

1 kg. calamaro rotondo  
1 busta di funghi  
1 cipolla secca  
3 spicchi d'aglio  
3 pepe italiane  
3 pomodori  
4 cucchiai d'olio vegetale  
1 cucchiaio di aceto  
1 cucchiaino di timo  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
Per la sopra ;  
1 bicchiere di formaggio grattugiato

- # Nella pentola si mette olio vegetale, dopo aver riscaldato si aggiungono cipolla mecinata, aglio macinato.
- # Dopo aver diventato giallo le cipolle si aggiunjgono pepe tagliate e si arrossiscono.
- # Sopra si aggiungono i funghi tagliati e calamaro Si cucinano senza coperchi finchè i pesci diventano morbidi.
- # Poi si aggiungono i pomodori tagliati in cubo e poi si aggiungono aceto , timo, pepenero e sale.
- # Poi si toglie dal fuoco si aspetta finchè va via il vapore .
- # Poi in una ciotola a resistente al calore si mettono calamaro con funghi. Sopra si pizzicano formaggio grattugiato.
- # Nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finchè i formaggi si violano.

Nota: Calamaro rotondo congelato si può trovare in negozi.