



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî 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 cucchiari d'olio vegetale
1 cucchiaino 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.