

# Calamaretti alla marchigiana (Calamaretti de Marche)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Anchoas en aceite:** 2 Filetes

**Ajo:** 2 Dientes

**Vino Blanco:** 1/4 Taza

**Perejil:** 10 g

**Calamaretti:** 1 k

**Pan casero:**

**Peperoncino:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 1/2 Vaso

## Preparación de la Receta

- Separe la cabeza de los tentáculos de los calamaretti y retire la pluma interna.
- Pique groseramente el *ajo* y el *perejil*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva dore el *ajo* y el *peperoncino*.
- Agregue el *perejil*, las anchoas, los calamaretti, tape y deje cocinar unos minutos.
- Vierta el vino y deje reducir.
- Corte el pan en rodajas, rocíe con aceite de oliva y tueste el grill caliente.

## Presentación

- Sirva una tostada en el centro de un plato y encima disponga los calamaretti.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/calamaretti-alla-marchigiana-calamaretti-de-marche>