



CALAMARI RIPIENI IQF 4 KG

Preparazione: Rosolare 2 spicchi d'aglio in poco olio, aggiungere i calamari ripieni congelati, bagnare con del vino bianco e far evaporare. Aggiungere del pomodoro, salare e pepare. Mantenere la salsa umida aggiungendo di tanto in tanto un cucchiaino d'acqua calda fino a cottura ultimata, aggiustare di sale e a piacere pepe o peperoncino. Tempo di cottura 10/15 minuti.