

La recette des calamars sautés aux petites pommes de terre nouvelles (6 personnes)

Ingrédients:

- 1 Kg de calamars (encornets)
- Pommes de terre nouvelles
- Ail-Persil

Dans une cocotte ou une sauteuse, faire revenir à l'huile froide les calamars coupés en morceaux. Lorsqu'ils auront lâché leur eau, couvrir le récipient.

Pendant ce temps, faire dorer les pommes de terre dans assez d'huile, puis les ajouter aux calamars.

Couvrir.

Faire sauter le tout assez souvent. En fin de cuisson, ajouter l'ail et le persil.

Calamars sautés aux petites
pommes de terre nouvelles.

1 kg de calamars (encornets)
Pommes de terre nouvelles
Ail - persil.

Dans une cocotte ou une sauteuse,
faire revenir à l'huile froide les calamars
coupés en morceaux. Lorsqu'ils auront
lâché leur eau, couvrir le récipient.

Pendant ce temps, faire dorer les
pommes de terre dans assez d'huile, puis
les ajouter aux calamars. Couvrir. Faire sauter
de tout assez souvent. En fin de cuisson, ajouter
l'ail et le persil hachés.