



Soupe de Calamars

Ingrédients

1 boîte de 800 g de tomates pelées Cirio 1 kg de calamars déjà nettoyés
8 tranches de pain de campagne 500 g d'olives noires dénoyautées 1
cuillerée de raisins secs 1 cuillerée de pignons 2 gousses d'ail Huile
d'olive extra vierge Persil Sel et poivre

Préparation

1. Faites tremper les raisins dans une tasse d'eau chaude.
2. Dans une poêle, faites revenir l'ail dans de l'huile d'olive, puis ajoutez les tomates pelées Cirio assaisonnées avec du sel et du poivre et faites cuire à feu doux pendant environ dix minutes.
3. Egouttez les raisins et séchez-les avec du papier absorbant. Lavez et séchez les calamars et ajoutez-les à la sauce tomate, avec les pignons, les raisins et les olives.
4. Recouvrez et faites cuire pendant environ 20 minutes, en vérifiant régulièrement pour éviter que la sauce ne devienne trop épaisse. Si nécessaire, ajoutez de l'eau pour la diluer.
5. Pendant que les calamars cuisent, faites griller le pain de campagne et placez deux tranches dans chaque assiette. Puis, versez sur le pain, la sauce et les calamars, en parsemant le tout de persil haché et servez.

